

MENU

ZÜRCHER WEIHNACHTSALLEE

ZUM STARTE ODER FÜR NEBEBI

Gemischtes Trockenfleischplättli 27
verschiedene Trockenfleischspezialitäten, reichhaltig garniert

USEM SUPPETOPF

Winterliche Kürbissuppe 13.5
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen v

EUSI SALAT VARIATIONE

Nüsslalat 17
mit Ei, Speck und Croutons
ohne Speck 15.5

Gemischte Wintersalate 14.5
an Hausdressing, mit gepickeltem Gemüse und Kernen v

RÖSTIALLEE

Gustav Gull Rösti 42.5
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, dazu Butterrösti

Planted Rösti 37
planted Cicken an Pilzrahmsauce (vegan),
serviert mit veganer Rösti vg

Bauern Rösti 28
Feine Butterrösti mit Speck und Raclettekäse überbacken,
dazu ein Spiegelei

Walliser Rösti 25
Feine Butterrösti mit Tomaten
und Raclettekäse überbacken, dazu ein Spiegelei v



FONDUE

300g | Person – mit Bürlibrot vom Goldbeck

Gletscherfondue 34.5 | Pers
unser Hausfondue – rassig und kräftig v

Moitié-Moitié 32.5 | Pers
der Klassiker – würzig und ausgewogen v

Walliser Fondue 34.5 | Pers
das Spezielle – mit Tomatenwürfel und Knoblauch v

Trüffel Fondue 42 | Pers
das Edle – mit feinstem Sommertrüffel v

La Fondue Vegan 34.5 | Pers
die pflanzliche Alternative - aus biologischen Cashewkernen
bitte vorbestellen! vg

bim Bschtelle de Kirsch zum Tünkle nöd vergässe
Willisauer Kirsch - 2cl 6

EUSI BIILAGE

Gschwellti 7
gekochte Kartoffeln v

Essiggemüse 7
gemischtes gepickeltes Gemüse vg

Knoblauch 5.5
geschmorte Knoblauchzehen vg

Birnen oder Ananas 8.5
frisch vom Markt vg

Speck 9
geröstete Würfel

ÖPPIS SÜESSES

Apfel-Tartelette 14.5
mit Nusscrumble, Kompott und Vanille-Espuma v

Schoggimousse im Glas 13.5
dunkle Schokolade v

Chline Gluscht 7
kleine süsse Überraschung - es hät solang's hät

v – vegetarisch
vg – vegan

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne detailliert über
die in unseren Gerichten erhaltenen Zutaten sowie mögliche Allergene
und Unverträglichkeiten. Falls nicht anders deklariert, verwenden wir
ausschliesslich Fleisch, Geflügel und Brot aus der Schweiz.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

MENU

ZÜRCHER WEIHNACHTSALLEE

STARTERS

Mixed platter of dried meat 27
Various dried meat specialities, also goes well with fondue

FROM OUR SOUP POT

Winter pumpkin soup 13.5
with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds v

OUR SALADS

Lamb's lettuce 17
with egg, bacon and croutons
without bacon 15.5

Mixed winter salad 14.5
with house dressing, pickled vegetables and seeds v

RÖSTIALLEE

Gustav Gull Rösti 42.5
Sliced veal with mushroom cream sauce, served with butter rösti

Planted Rösti 37
Vegan „Geschnetzeltes“ with mushroom cream sauce (vegan),
served with vegan rösti vg

Farmer's Rösti 28
Delicious butter rösti topped with bacon and raclette cheese,
served with fried egg

Walliser Rösti 25
Delicious butter rösti topped with tomato
and raclette cheese, served with fried egg v



FONDUE

300g | person – served with bread

Gletscherfondue 34.5 | pers
Our house fondue – intense v

Moitié-Moitié 32.5 | pers
the classic – flavoursome and balanced v

Walliser fondue 34.5 | pers
the special one – with diced tomatoes and garlic v

Truffel fondue 42 | pers
the noble – with the finest summer truffle v

La fondue vegan 34.5 | pers
the plant-based alternative – made with organic cashew nuts vg

Don't forget the „Kirsch“ for dipping 6
Willisauer Kirsch – 2cl

THE SIDES

Gschwellti 7
cooked potatoes v

Pickled vegetables 7
mixed pickled vegetables vg

Garlic 5.5
stewed garlic vg

Pears or Pineapple 8.5
fresh from the market vg

Bacon 9
roasted cubes

SOMETHING SWEET

Apple tartelette 14.5
with nut crumble, compote and vanilla foam v

Chocolate mousse in a jar 13.5
dark chocolate v

Sweet treat 7
little sweet surprise – subject to availability

v – vegetarian
vg – vegan

We are happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances on request. Unless otherwise stated, we only use meat, poultry and bread from Switzerland. All prices in CHF incl. 8.1% VAT.