

MENU

ZÜRCHER WEIHNACHTSALLEE

<h3>FÜR DE GLUSCHT</h3> <p>Gmischts Chäs- und Fleisch-Brättli 18.— / Person</p>	<h3>GLETSCHERFONDUE</h3> <p>ab 2 Personen</p> <p>Moitié-Moitié 31.— / Person De würzig Klassiker</p> <p>Rezenti Huusmischig 31.— / Person Wenns e chli rassiger und chräftiger dörf si</p> <p>Walliser 33.— / Person mit gnuég Chnoblí und feinä Tomatewürfeli</p> <p>Chili Fondue 33.— / Person</p> <p>Das vom Förschter 35.— / Person mit Eierschwämmli und Schnittlauch</p> <p>Ganz edel 44.— / Person mit schwarzem Trüffel</p> <p>bim Bschtelle de Kirsch zum Tünkle nöd vergässe 6.50</p>
<h3>USEM SUPPETOPF</h3> <p>Huussuppe 12.50 Täglich öpis Frisches</p>	<h3>EXTRAS</h3> <p>Chnoblí, Ei, Chili, Essiggurke & Silberzwiebeli 2.50 / Zutat</p> <p>Cherrytomate, Waldpilz, Herdöpfeli, Rotwiibiere & Späck 5.50 / Zutat</p> <p>frisch ghoblete Trüffel 9.50 / Portion</p>
<h3>EUSI SALAT VARIATIONE</h3> <p>Klassiker 14.50 Nüsslisalat, Ei, Späck und Croutons mit Huusdressing</p> <p>Gmischte Salat 11.— mit Huusdressing</p> <p>Lauwarms Geissechäsli klein 16.— mit Fiige, Honig und Thymian uf mariniertem Quinoasalat gross 24.— mit Öpfel und Rüebli</p>	<h3>RACLETTE</h3> <p>Portion Raclettechäs klein 18.— mit Herdöpfeli und Garnitur gross 26.—</p> <p>Racletteplausch so viel ihr möged 48.— / Person ab 4 Personen, mit Gletscher-Chäs us Pontresina und Garnitur</p>
<h3>HEISSI FLAMMCHÜEICHE</h3> <p>Nature 19.— Späck, Zwieble und Suurrahm</p> <p>Ticinesi (vegetarisch) 21.— Zwieble, Suurrahm Antipasti und Alpchäs</p> <p>Lachs 23.— Rauchlachs, Zwieble, Dill, Kapern und Suurrahm</p>	<h3>ÖPPIS SÜESSES</h3> <p>Grosi's Öpfelwähe 10.50 mit Vanilleschuum</p> <p>Zitronesorbet 10.50 mit Vodka</p> <p>Warms Schoggigugelhöpfli 14.50 mit Suurrahmglace & hiesse Beerí</p> <p>Chliine Gluscht 6.50</p>
<h3>IM CAQUELON</h3> <p>Älpermagronen (vegetarisch) 24.— mit Röstzwieblen & Apfelmus</p> <p>Älpermagronen 26.— mit Späck, Röstzwieblen und Apfelmus</p> <p>Tessiner Art mit Tomaten und Pinienkernen 28.— an Mascarpone-Pestosauce</p> <p>Maccheroni 30.— an einer cremigen Eierschwämmli-Sauce und mit frischen Kräutern</p>	

Alle Preise inkl. MwSt. und in CHF