

MENU GRUPPEN

ZÜRCHER
WEIHNACHTSALLEE

MENÜ

Gemischte Wintersalate

an unserem Hausdressing, mit gepickeltem Gemüse und Kernen (in der Schüssel serviert)

v

Fondue nach Wahl

serviert mit Bürlibrot vom Goldbeck, Gschwelti & Essiggemüse

Schoggimousse

im Glas serviert

3-Gang Menü Fondue mit Vorspeise und Dessert 62

2-Gang Menü Fondue mit Vorspeise oder Dessert 53

BEILAGEN / EXTRAS

+9 p/P

Knoblauch

geschmorte Knoblauchzehen

Birnen und Ananas

frisch vom Markt

Speck

geröstete Würfel

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden. Falls nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Fleisch, Geflügel und Brot aus der Schweiz. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

ZUM STARTE ODER FÜR NEBEBI

Gemischtes Trockenfleischplättli

27

(für 2 Personen)

verschiedene Trockenfleischspezialitäten, reichhaltig garniert

FONDUE

Maximal 2 verschiedene Fondues pro Gruppe (Ausnahme Veganes Fondue)

300g | Person – mit Bürlibrot vom Goldbeck, Gschwelti und Essiggemüse

Gletscherfondue

unser Hausfondue - rassig und kräftig

v

Moitié-Moitié

der Klassiker - würzig und ausgewogen

v

Walliser Fondue

das Spezielle - mit Tomatenwürfel und Knoblauch

v

Trüffel Fondue

das Edle - mit feinstem Sommertrüffel

+10 p/P

v

La Fondue Vegan

die pflanzliche Alternative - aus biologischen Cashewkernen

vg

ALTERNATIVEN ZUM FONDUE

Fleischgericht

nach Tagesangebot

Vegetarisches Gericht

nach Tagesangebot