

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, Gschwelkti & Essiggemüse

Schoggimousse

im Glas serviert

3-Gang Menü Fondue mit Vorspeise und Dessert 59

2-Gang Menü Fondue mit Vorspeise oder Dessert 50

1-Gang Menü nur Fondue 41

BEILAGEN / EXTRAS

Knoblauch

geschmorte Knoblauchzehen

5.5

Birnen oder Ananas

frisch vom Markt

8.5

Speck

geröstete Würfel

9

ZUM STARTE ODER FÜR NEBEBI

Gemischtes Trockenfleischplättli

25.5

(für 2-3 Personen)

verschiedene Trockenfleischspezialitäten, reichhaltig garniert

FONDUE

300g | Person – mit Bürlibrot vom Goldbeck

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

v

La Fondue Vegan

die pflanzliche Alternative - aus biologischen Cashewkernen

vg

ALTERNATIVEN ZUM FONDUE

Fleischgericht

nach Tagesangebot

Vegetarisches Gericht

nach Tagesangebot

Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten: Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne detailliert über die in unseren Gerichten enthaltenen 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.