

CHÄSFONDUE MENÜ ab 2 Persone

Plättli mit Trochefleisch

Fondue nach Wahl
(CHAMPAGNERDUSCHI CHF 5.00 extra)

Dessert nach Wahl

pro Chopf
CHF 58.00

FLEISCHFONDUE MENÜ ab 2 Persone

Nüsslisalat

Fondue Chinoise mit handgschnittenem Rind-, Kalb- und Trutenfleisch

Dessert nach Wahl

pro Chopf
CHF 69.00

VORSPIISE

Winterchrüter Salat		9.00
Nüsslisalat	natür	11.00
	mit Ei & Späck	15.00
Plättli mit Trochefleisch und Chäs	pro Person	18.00
Tagessuppe		9.00

CHÄSFONDUE 300gr pro Chopf

STRANDHUUS – Gruyère alpage, Vacherin fribourgeois alpage und Schwiizer Alpechäs		28.00
ALPE FÜÜR – mit frische Chilis		29.00
STROZZI'S CHAMPAGNERDUSCHI – mit Trüffel und Chämpis		35.00
MORCHLE TRAUM – mit Morchle und Lauchstroh		32.00

FLEISCHFONDUE

Fondue Chinoise	200 g pro Person	49.00
mit handgschnittenem Rind-, Kalb- und Trutefleisch; serviert mit Riis		
	+200 g	23.00

BIILAGE

Cornichons, Maischöblbli, Silberzwiebeli		5.00
Gschwellti		8.00
Riis		7.00
Pommes frites		7.00
Früchtetäller		9.00

ÖPPIS ANDERS

Händ Sie Luscht uf öppis anders? Fröget Sie eus nach em Tagesagebot. Und suscht gits na:

Orecchiette mit frische Tomätli, Büffelmozzarella und Rucola		24.00
--	--	-------

DESSERT

Pavlova mit warme Beerî		15.00
Vermicelles mit Nidel und Meringue		14.00
Toblerone-Mousse „Edelwiiss“		15.00
Schoggichueche		12.00

WISSWYY

Wallis

Heida AOC	1 dL	10.00
Savagnin Blanc	7.5 dL	69.00
Cave Biber, Salgesch		

Waadt

Féchy	1 dL	9.50
Chasselas	7.0 dL	66.00
Domaine La Colombe		

Sizilien

Grillo	1 dL	8.50
Grillo	7.5 dL	59.00
Feudo dei Sani		

ROTWYY

Toscana

Sangiovese Colori 2017	1 dL	10.50
Sangiovese	7.5 dL	75.00
Colline di Sopra		

Sizilien

Nero d'Avola Baglio	1 dL	8.50
Nero d'Avola	7.5 dL	59.00
Baglio di Vincenzo		

Toscana

Tilaria	1 dL	10.50
Cabernet S., Syrah, Sangiovese, Cabernet F., Pugnitello	7.5 dL	66.00
Villa Pinciana		

Deklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Trutenfleisch:	Ungarn
Pouletfleisch:	Schweiz
Parmaschinken, Bresaola, Speck	Italien

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8% Mehrwertsteuer