



## FONDUE-PLAUSCH MIT SEEBLICK

### VORSPEISEN

Feine Suppe, fragen Sie nach unserer Tagesauswahl		12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Tomaten und Pilzen		14.50
Plättli (ab 2 Personen) (Trockenfleisch, Würste, Weich-/Hartkäse)	pro Person	17.50
... sowie weitere Vorspeisen aus unseren weiteren Menükarten		

### UNSERE KÄSE-FONDUES

Kräuter-Fondue, mit auserlesenen feinen Kräutern	pro Person	300g	32.50
Moitié-Moitié sämiges Greyerzer-Vacherin-Fondue	pro Person	300g	33.50
Wald-Fondue, mit feinen auserlesenen Pilzen	pro Person	300g	34.50
Rezentes Villa Sunneschy Fondue	pro Person	300g	35.50
Chilli-Fondue, etwas schärfer	pro Person	300g	35.50
Prosecco-Fondue, das Edle, spritzig-frisch	pro Person	300g	36.50
Trüffel-Fondue, mit frischen dunklen Trüffeln	pro Person	300g	46.00
Alle Fondues servieren wir mit Kartoffeln oder frischem Brot (glutenfrei + 3.00)			
Silberzwiebeln, Essiggurken und Baby-Maiskolben	pro Person		6.50
Ein Gläschen Kirsch (vor/zum/nach dem Fondue)	2cl / 4cl	4.00	8.00

Fragen Sie nach unseren auserlesenen Weinen passend dazu

Karte erhältlich jeweils von Dienstag bis Sonntag mittags und abends

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen. Seite 1 von 2



## UNSER FLEISCH-FONDUE

Fondue-Chinoise, Fleischbouillon			
Frisch geschnittenes Poulet, Kalbs- und Rindfleisch	pro Person	200g	49.50
	+ Poulet	100 g	7.00
	+ Kalb	100g	11.00
	+ Rind	100g	15.00
Saucen: Tatare, Cocktail, Knoblauch			
Beilagen: Pommes Frites, Kartoffeln, Reis (Auswahl)			
Silberzwiebeln, Essiggurken und Baby-Maiskolben	pro Person		6.50

## UNSER GEMÜSE-FONDUE

Gemüse-Chinoise à discrétion, Gemüsebouillon			
Diverse Gemüsesorten und Pilze	pro Person		39.50
Saucen: Tatare, Cocktail, Knoblauch			
Beilagen: Pommes Frites, Kartoffeln, Reis (Auswahl)			
Silberzwiebeln, Essiggurken und Baby-Maiskolben	pro Person		6.50

## DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und hausgemachter Vanillesauce	16.50
Warmes Schoko-Küchlein / Fior di Latte Milchglace / frische Saisonfrüchte	14.50
Hausgemachtes Orangen Tiramisu	14.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce, alles hausgemacht	14.50

... sowie Glacé und weitere Desserts aus unseren verschiedenen Menükarten

Karte erhältlich jeweils von Dienstag bis Sonntag mittags und abends

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
 Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen. Seite 2 von 2