

FONDUEKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unsere Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
Können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SALATE

Grüner Salat / CHF 10.50

Gemischter Salat / CHF 14.50

Nüsslisalat mit Rührei / CHF 14.50

Nüsslisalat mit Speck und Rührei / 16.50

UNSERE FONDUES UND RACLETTE KARTE

Raclette ab (ab 2 Pers) / 32.50

Kartoffeln, verschiedenes Essiggemüse, Gewürze, Ananas

Hausfondue (ab 2 Pers) / CHF 28.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch

Zugfondue (ab 2 Pers) / CHF 29.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Zugerkirsch mit Kräutern

Bergfondue (ab 2 Pers) CHF 29.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Glarner Schabzieger mit Zugerkirsch

Trüffelndue (ab 2 Pers) / CHF 38.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, Zugerkirsch mit schwarzem Trüffel und weisser
Trüffelbutter

Goldfondue (2 Pers) / CHF 34.50

Greyerzer, Freiburger Vacherin, mit Crémant d'Alsace, Zugerkirsch und Goldstaub

Zu unseren Fondue empfehlen wir Ihnen eine Portion kleine Kartoffeln / 7.50

Fruchtbrände Empfehlung

Kirsch (Etter)	2,5 cl	10.50
Fragen Sie unsere Angestellten nach den Verschiedenen Jahrgangs Kirsch		

Birnen		
Aus eigenem Garten	2,5 cl	11.50

Quitten		
Aus eigenem Garten	2,5 cl	11.50

**Unsere Fonduemischung ist Hausgemach und mit Etter Kirsch
Grosse Auswahl Weissweine auf der Weinkarte**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive. Mwst