

# Angebot Fondue-Veranda



Montag bis Sonntag: 11.30 - 21.00 Uhr

<b>Nüsslisalat</b>	19
Nüsslisalat   karamellierte Walnüsse   Wildschweinrohschinken   Preiselbeer-Vinaigrette <i>lamb's lettuce   caramelised walnuts   wild boar raw ham   cranberry vinaigrette</i>	
 <sup>+</sup> - ohne Wildschweinrohschinken - without wild boar raw ham	15
 <b>Häppli (für 2 oder 4 Personen)</b>	13   24
Möckli von Parmigiano Reggiano DOP 22 Monate   griechische Mammut-Oliven   würzige Hummus-Crème   Hausbrot <i>Chunks of parmigiano reggiano DOP 22 months   Greek giant olives   spicy hummus cream   house bread</i>	
<b>Apéroplättli (für 2 oder 4 Personen)</b>	27   49
Rauch-Speck   Tessiner Salametti   Parmigiano Reggiano DOP 22 Monate   Züri-Käse   Antipasti   Feigensenf   Cornichons   Hausbrot <i>Smoked bacon   Ticino salametti   parmigiano reggiano DOP 22 months   Zurich cheese   antipasti   fig mustard   cornichons   house bread</i>	
 <b>Chäs-Fondue</b>	
Brot   gepickeltes Gemüse   Birne <i>bread   pickled vegetables   pear</i>	
Züri Fondue (Käse vom Sternenberg und Schnebelhorn   Riesling-Sylvaner)	p.P. 35
<i>Zurich style (cheese from Sternenberg and Schnebelhorn   Riesling-Sylvaner)</i>	
Pilze und Kräuter	p.P. 39
<i>Mushrooms   herbs</i>	
Trüffel	p.P. 46
<i>Truffel</i>	
<b>Feines dazu   additionally</b>	
 <sup>+</sup> - Baby Kartoffeln	5
- baby potatoes	
 - Bio Ei für am Schluss	3.5
- Bio egg, at the end	
 - Kirsch   Mirabelle (2cl)	7.5
- Cherry   Mirabelle (2cl)	

