



## Menu Chäs Fondü

### Vorspiis

Winzersalat i de Schüssle  
Apéro Plättli

### Chäs Fondü

*Huusmischig à discretion mit chnusprigem Brot und Herdöpfel*

Klassiker  
mit rassigem Chili  
mit feine Morchle  
mit geräuchertem Speck

### Süesses

Guguseli  
*Suurrahmglacé mit Cassislikör, Zitronenolivenöl und schwarzem Pfeffer*

### Preise

Menu mit Winzersalat 52  
Menu mit Apéro Plättli 59



## Menu Fondü Chinoise

### Vorspiis

Winzersalat i de Schüssle  
Apéro Plättli

### Fondü Chinoise

*Mit zartem Fleisch vom Rind, Chalb, Poulet und Schwinigs, 250 g pro Person. Als Biilag serviered mir Pommes, Riis und gluschtigi Dip-Sauce à discretion.*

### Süesses

Guguseli  
*Suurrahmglacé mit Cassislikör, Zitronenolivenöl und schwarzem Pfeffer*

### Preise

Menu mit Winzersalat 69  
Menu mit Apéro Plättli 76  
  
250 g Fleisch ohni Schwiinigs +5  
Supplement Fleisch je 100 g +9

## Weinempfehlung

### Weisswein

Riesling-Silvaner 10 cl 75 cl  
*Hs-Hauch, Weiningen*  
*100% Riesling-Silvaner, kühle Vergärung in Stahltanks*

### Rotweine

Weininger Pinot Noir Selection 7 49  
*Hs-Hch Haug, Weiningen*  
*100% Pinot Noir*  
  
Primitivo di Manduria DOC (Hauswein) 7.6 53.5  
*Puglia*  
*100% Primitivo, Stahltank*

## À la carte

### Vorspiis

Winzersalat i de Schüssle 10  
Apéro Plättli 17

### Chäs Fondü

*Huusmischig (300 g) mit chnusprigem Brot und Herdöpfel*  
Klassiker 29  
mit rassigem Chili 30  
mit feine Morchle 31  
mit geräuchertem Speck 33

### Fondü Chinoise

*Mit zartem Fleisch vom Rind, Chalb, Poulet und Schwinigs, 250 g pro Person. Als Biilag serviered mir Pommes, Riis und gluschtigi Dip-Sauce à discretion.*

pro Person 250 g Fleisch 49  
250 g Fleisch ohni Schwinigs +5  
Supplement Fleisch je 100 g +9

### Süesses

Vermicelle 12  
*mit Meringues und Rahm*  
  
Coupe Nesselrode 13  
*mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm*  
  
Guguseli 13  
*Suurrahmglacé mit Cassislikör, Zitronenolivenöl und schwarzem Pfeffer*