



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, Struss und Schwinigs vo de Metzg Keller us Züri, 250 g pro Person. Als Biilag serviere 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

Paien – Haida 7.4 52
Wallis, La Tornale
100% Paien – Heida

Rotweine

Weininger Pinot Noir Selection 7 49
Weiningen, Hs-Hch Haug
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, Struss und Schwinigs vo de Metzg Keller us Züri, 250 g pro Person. Als Biilag serviere 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

Emmentaler Gluschtigs 12.5
bränniti Creme mit Meringues und Vanilleglacé

Coupe Nesselrode 13
mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm

Guguseli 13
Suurrahmglacé mit Cassislikör, Zitronenolivenöl und schwarzem Pfeffer