

Unser Fondue Chinoise

Advents- & Weihnachtszeit

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Das Fondue Chinoise servieren wir ab 10 Personen.



Apero

Sie wählen aus

Apero B12 mit hausgemachtem Knabbergeback wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskernen, ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa	10
Bruschetta-Triologie mit Beef tartar und Kapernfrucht, Thonmousse und Olive, Tomate-Basilikum und fleur de sel	10.50
Hausgemachtes Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, knusprige Grissini	5
Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten	3.50

Menü Fondue Chinoise

Bunte Winterblattsalate mit knusprigen Croutons, gerösteten Kernen und Hausdressing

Fondue a discretion

Rind, Poulet und Kalb (250gr)

kräftige Rindsbouillon

Pommes frites, Reis und verschiedene Saucen

Gemüse, Pilze

Warmes Schokoladenkuchlein mit Sauerrahmglacé

74

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und pro Person.

