

Fondueplausch

mit Käse aus Künten

(300g pro Person)



Klassisches Fondue

29

Dazu servieren wir Ihnen Brot

Auf Wunsch:

Kleine Kartoffeln	5
Essig Gemüse	4
Ananas & Birnen	4
Pilze	4
Speck	4
Knoblauch	auf Wunsch
4cl Kirsch 37,5%	5

Zur Vorspeise:

Apéro-Plättli mit verschiedenem Trockenfleisch	9
--	---

3-Gang Fondue

49

Kleiner gemischter Salat

Klassisches Fondue

Dazu servieren wir Ihnen Brot, kleine Kartoffeln und Essig Gemüse

3 Apfelhüechli mit Rahm oder 2 Kugeln Glace mit Rahm

Weinempfehlung

Winzertröpfli AOC Aargau

Chardonnay Notte Rossa



5dl

7dl

26.50

42.00

Desserts, das süsse Finale

Vermicelles mit Meringue und Rahm	klein	9.50
	gross	12.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce		12.50
Coupe Löwen		13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Orangenfilets		12.50
Hausgemachte Linzertorte (es hät solangs hät)		4.50

Öppis fürs Gmuet

Leue Luz		
Mount Rigi Kirsch mit Alpechrüterpunsch		6.00
Leue Kafi		6.00
Unsere Hausmischung mit Rahmhaube		

Glacesorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistache,
Mokka, Caramel, Jamaica, Stracciatella,
Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

Pro Kugel 3.50

Rahmzuschlag 1.50

Fragen Sie auch nach
unserer Coupekarte

Winter ist die Zeit, in der es zu kalt ist, das zu tun, wofür es im Sommer zu heiß ist.
(Mark Twain, US-amerikanischer Schriftsteller, 1835-1910)