

SPEISEN

ab 21 Personen



Zürcher Wienachtsdorf 21. November – 23. Dezember 2024

MENÜ

Garnierter Wintersalat

Käsefondue nach Wahl (z.B. Moitié-Moitié)

mit Bürlibrot vom Gold-Beckinkl. Geschwellti, Silberzwiebeln und Cornichons

oder

Fondue Chinoise (Kalb, Rind, Poulet), 250g p.P.

serviert mit Pommes Frites, drei hausgemachten Saucen und selbst eingelegten Früchten

Apfelcrème mit Zimt-Crumble

serviert im Glas

Preise	Käse Fondue	Chinoise
Menü komplett	57.20	79.80
Menü 2 Gänge	49.20	71.80
Menü 1 Gang	41.20	63.80

Hauptgang mit Fleisch nach Angebot

Tagespreis

Hauptgang vegetarisch nach Angebot

Tagespreis

FONDUES

Es sind maximal zwei verschiedene Fondue's pro Gruppe wählbar. Natürlich können die, die kein Fondue mögen einen alternativen Hauptgang wählen.

Moitié-Moitié

Der Klassiker - Gruyère und Fribourger Vacherin

Bündner

Gruyère, Fribourger Vacherin und würzige Bündner Bergkäse

Chili

Bergkäse, Züri Oberländer & Gruyère verfeinert mit einer hausgemachter Chilipaste

Speck

Bergkäse, Züri Oberländer Käse & Gruyère verfeinert mit gebratenen Speckwürfeln

La Fondue Vegan

die vegane Alternative aus Cashewkernen

Beilagen

Gschwellti	7.2
Cornichons & Silberzwiebeln	6.8
Geschmorter Knoblauch	4.6
Frische Birnen	6.8
gebratene Speckwürfel	8.2

ZUSÄTZLICH

Gemischte Trockenfleischplättli (für 2 Personen)

24.8

verschiedene Trockenfleischspezialitäten von der Metzgerei Künzli

Bitte in Anzahl Plättli bestellen (nicht Personenanzahl)

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Raphael Stampfli gastro@wienachtsdorf.ch

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt. - Fleischherkunft: Schweiz - Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

