UNSER MENÜ

Bio-Fondue ab 2 Personen
Zu unseren Bio-Fondues servieren wir
à discrétion unser les halles Fonduebrot,
Gschwellti, Cornichons & Silberzwiebeln.

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons
Vegi: Statt Speck mit sautierten Champignons

***

‚Dr Klassiker' Moité-Moité 59.-
Halb Gruyère, halb Vacherin

‚Dr Walliser' 59.-
Tomaten und Knoblauch

‚Dr Trüffel' 69.-
Mit schwarzem Trüffel, Trüffelbutter

‚Dr Buur' 59.-
Mit Speck und Zwiebeln

Unser Tipp: Kirsch zum Dünken 2cl 8.-

**Für alle Naschkatzen gibts noch Süsses am
Dessert Buffet an der Bar**

les halles Fondue Hütte

UNSERE GETRÄNKE

Weisswein

St-Saphorin (Chasselas) Lavaux AOC, Domaine Blondel 7.50/ 54.-
Epesses (Chasselas) AOC, Domaine d'Aucrêt 8.-/ 56.-
Paien (Heida) Valais AOC, La Tornale 9.-/ 59.-

Bier

Les halles traditionelle (Lager) 0.5l 8.-
Samigo Bräu Bügel (Hell, naturtrüb) 0.33l 7.-
Appenzeller Leermond (ohne Alkohol) 0.33l 6.50

Softgetränke

Huus Ice Tea Hibiskus 0.33l 6.-
Passugger Mineral LAUT 0.5l 6.50
Appenzeller Mineral STILL 0.5l 6.50

Longdrinks

Jägermeister & Tonic 0.3l 15.-
Jägermeister & Ginger Beer 0.3l 15.-

Liköre/ Digestiv

Ice Cold Jägermeister 2cl 7.-
Grappa Paesanella Erba Ruta 2cl 7.-
Kirsch Landtwing 2cl 8.-
Himbeere, Quitte, Jonagold Landtwing 2cl 8.-

Heissgetränke mit Schuss

Sennebueb Kafi Träsch 9.-
Sennebueb Holdrio 9.-
Veinard Glühwein Punch 8.-
Jägerpunsch 8.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich gerne auf Anfrage.