

SPEISEN

ab 20 Personen



Im Zürcher Wienachtsdorf 23. November – 23. Dezember 2023

MENÜ

Garnierter Wintersalat

Käsefondue z.B. Moitié-Moitié

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger Vacherin mit Brot vom Gold-Beck inkl. Gschwelkti, Essiggurken und Silberzwiebeln

oder

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

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

Apfelcrème mit Zimt-Crumble

serviert im Glas

| Preise | Käse Fondue | Chinoise |
|---------------|-------------|----------|
| Menü komplett | 57.00 | 79.00 |
| 2 Gänge | 49.00 | 71.00 |
| 1 Gang | 41.00 | 63.00 |

Hauptgang Fleisch nach Tagesangebot

Tagespreis

Hauptgang vegetarisch/vegan nach Tagesangebot

Tagespreis

Fondue vegan

+ 3.00 p.P.

FONDUES

Moitié-Moitié Käsefondue

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger Vacherin

Bündner Bergkäse Fondue

Gruyère Surchoix, Fribourger Vacherin und würzige Bündner Bergkäse

Chili Fondue

Gruyère Surchoix, Fribourger Vacherin, Zentralschweizer Bergkäse & Züri Oberländer Käse verfeinert mit einer hausgemachter Chilipaste

Bier & Speck Käsefondue

Swiss Premium Hartkäse, Fribourger Vacherin & Toggenburger Bergkäse mit gebratenen Speckwürfeln & Bier aus dem Brauhaus Frauenfeld

ZUSÄTZLICH

Trockenfleischplättli (120g)

für 2-3 Personen 24.5

Bitte in Anzahl Plättli bestellen (nicht Personenanzahl)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Raphael Stampfli gastro@wienachtsdorf.ch

