GRUPPENANGEBOT

ab 20 Personen

Im Zürcher Wienachtsdorf 2022
24. November bis 23. Dezember 2022

MENÜ

3 Gänge

Garnierter Wintersalat — 56.00 pro Person

Käsefondue z.B. Moitié-Moitié
Der Klassiker - Gruyére Surchoix & Fribourger Vacherin mit Hausbrot
inkl. Gschwellti, Essiggurken und Silberzwiebeln

Lebkuchencrème mit Rötelizwetschge serviert im Glas

FONDUE'S

Moitié-Moitié Käsefondue Der Klassiker - Gruyére Surchoix & Fribourger Vacherin mit Hausbrot

Bier & Speck Käsefondue Bier, Speck, Greyerzer, Fribourger Vacherin und Bio-Bergkäse mit Hausbrot

Bündner Bergkäse Fondue Verschiedene Bergkäse von der Bio-Käserei Splügen, Hausbrot

Chili Fondue Gruyere Surchoix, Fribourger Vacherin und Toggenburger Bergkäse, verfeinert mit einer hausgemachter Chilipastemit Hausbrot

Fondue Chinoise (250g) mit Rindsbouillon — + 22.00 pro Person
serviert mit Pommes Frites und drei hausgemachte Sauce und hausgemachten eingelegten Früchten

ZUSÄTZLICH

Hausgemachte Tagessuppe — statt Salat

Trockenfleischplättli (120g) — 24.50 für 2-3 Personen

VARIANTEN

Menü ohne Vorspeise oder Dessert — 48.00 pro Person

Menü ohne Vorspeise und Dessert — 40.00 pro Person

Hauptgang Fleisch nach Tagesangebot — Tagespreis

Hauptgang Vegetarisch nach Tagesangebot — Tagespreis

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