

SPEISEN

ab 20 Personen



Im Zürcher Wienachtsdorf 24. November bis 23. Dezember 2022

MENÜ

Garnierter Wintersalat

pro Person 56

Käsefondue z.B. Moitié-Moitié

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger Vacherin mit Hausbrot inkl. Gschwellti, Essiggurken und Silberzwiebeln

Lebkuchencreme mit Rötelizwetschge

serviert im Glas

FONDUES

Moitié-Moitié Käsefondue

Der Klassiker - Gruyère 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

Gruyère Surchoix, Fribourger Vacherin und Toggenburger Bergkäse, verfeinert mit einer hausgemachter Chilipastemit Hausbrot

Fondue Chinoise (250g) mit Rindsbouillon

serviert mit Pommes Frites und drei hausgemachte Sauce und hausgemachten eingelegten Früchten

pro Person + 22.00

ZUSÄTZLICH

Hausgemachte Tagessuppe statt Salat

Trockenfleischplättli (120g)

für 2-3 Personen 24.5

VARIANTEN

Menü ohne Vorspeise oder Dessert

pro Person 48

Menü ohne Vorspeise und Dessert

pro Person 40

Hauptgang Fleisch nach Tagesangebot

Tagespreis

Hauptgang Vegetarisch nach Tagesangebot

Tagespreis

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

