

Vorspeisen

- * Trockenfleisch und Trockenwurst vom Jumi aus Boll, auf Holzplättli, dazu Holzofenbrot 22.-
- * Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons 16.50
- * Kürbissuppe mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen und Kräutern im kleinen Topf 11.50, im grossen Topf für 4 Personen 36.-

Hütten-Fondüs

Jedes Fondü servieren wir ab 2 Personen mit Chnebu-Brot und Kartoffeln, Portion Silberzwiebeln und Cornichons +5.-

- * Fondü-Hütte Hausmischung - von den Berner Jumi Giele 33.50
- * Bärefondü - bärenstark!
mit Frühlingszwiebeln, Saucisson und Speck 37.-
- * Fondü aux fines herbes - mit frischen Kräutern 35.-
- * Tomaten-Fondü - mit Cherrytomaten 36.-
- * Fondü Terra - mit Morcheln, Echalottes, Cognac, Muskatnuss 41.-
- * Fondü mit Champagner und Trüffel 45.-

Desserts

- * Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel 10.-
- * Zwetschgen in Rotwein, Anisstern, Zimtglace und Rahm 12.50
- * Sorbets und Glaces:
Zitrone, Apfel, Zimt,
Schokolade, Kaffee, Haselnuss
pro Kugel 4.- / Rahm + 1.70
- * Mit gutem Geist:
Schokolade mit Rum,
Zitrone mit Vodka
je 12.50

Allgemeine Fondü-Genuss-Bedingungen

- * Sämtliche aufgeführten Preise verstehen sich pro Person
- * Pro Person wird 300g Fondü serviert
- * Für den zünftigen Hunger können Sie gerne ein Supplement bestellen (100g für CHF 10.-)

Wenden Sie sich bei Allergien und Intoleranzen bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt | 23.11.