

## 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.