Fondü Hütte
SCHWELLENMÄTTELI

Hüttenmenu 1

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons

*

Fondü-Hütte Hausmischung von den Berner Jumi Giele
dazu Holzofenbrot, Kartoffeln und
Portion Silberzwiebeln und Cornichons

*

Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel

pro Person 59.-

Alternativen zu den Hauptgängen (gilt für alle 3 Hüttenmenus)

Hörnli mit Gehacktem
und Apfelmus,
Schweins-Steak «Walliser Art»
mit Rösti

Vegetarisch (oder Vegan):
Beluga-Linsen-Curry
mit Süsskartoffeln, Kichererbsen,
Sauerrahm und Röstbrot

Fondü Hütte
SCHWELLENMÄTTELI

Hüttenmenu 2

Trockenfleisch und Trockenwurst vom Jumi aus Boll
auf Holzplatte zmitzt ufe Tisch
mit Holzofenbrot

*

Fondü-Hütte Hausmischung von den Berner Jumi Giele
dazu Holzofenbrot, Kartoffeln und
Portion Silberzwiebeln und Cornichons

*

Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel

pro Person 67.-

Fondü Hütte
SCHWELLENMÄTTELI

Hüttenmenu 3

Outdoor Feuer Apéritif

an der Aare mit Blick auf das Berner Münster

*

Hausgemachter Glühwein, Besser als Punsch,
heisse Marroni, Datteln im Speckmantel
Kürbissuppe und Minicervelats zum selber grillieren

*

Fondü-Hüttenmenu

Fondü-Hütte Hausmischung von den Berner Jumi Giele
dazu Holzofenbrot, Kartoffeln und
Portion Silberzwiebeln und Cornichons

*

Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel

pro Person 75.-

Alle Fondü-Hüttenmenus geniessen Sie ab 10 Personen.

Zusätzliche Portion Silberzwiebeln und Cornichons +5.-

Wenden Sie sich bei Allergien und Intoleranzen bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt | 25.11.