

Vorspeise

- * Trockenfleisch und Trockenwurst vom Jumi aus Boll, auf Holzplättli, dazu Holzofenbrot 24.50
- * Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons 17.50
- * Kürbissuppe mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen und Kräutern im kleinen Topf 12.50, im grossen Topf für vier Personen 40.-

Hütten-Fondü

Jedes Fondü servieren wir ab zwei Personen, mit Holzofenbrot, Kartoffeln und einer Portion Silberzwiebeln und Cornichons

- * Fondü-Hütte Hausmischung - von den Berner Jumi Giele 34.-
- * Bärefondü - bärenstark!
mit Frühlingszwiebeln, Saucisson und Speck 38.-
- * Fondü aux fines herbes - mit frischen Kräutern 36.-
- * Tomaten-Fondü - mit Cherrytomaten 37.-
- * Terra-Fondü - mit Morcheln, Échalottes, Cognac, Muskatnuss 42.-
- * Fondü de luxe - mit Champagner und Trüffel 46.-
- * Chili-Fondü - mit frischem Chili und Chiliflocken 36.-
- * Knoblauch-Fondü - mit frischem gehackten Knoblauch 37.-

Dessert

- * Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel 12.-
- * Zwetschgen in Rotwein, Anisstern, Zimtglace und Rahm 13.50
- * Sorbet und Glace: Zitrone, Apfel, Zimt, Schokolade, Kaffee, Haselnuss pro Kugel 4.50 / Rahm + 2.-
- * Mit gutem Geist:
Schokolade mit Rum,
Zitrone mit Vodka je 13.50

Allgemeine Fondü-Genuss-Bedingungen

- * Sämtliche aufgeführten Preise verstehen sich pro Person
- * Pro Person wird 300g Fondü serviert
- * Für den zünftigen Hunger können Sie gerne Fondü-Supplement bestellen, 100g für 10.-
- * Zusätzliche Portion Silberzwiebeln und Cornichons 5.-

Wenden Sie sich bei Allergien und Intoleranzen bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt | 26.11.