



Fondü-Hütte

im Schwellenmätteli

Vorspeisen

- * Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons 14.50
- * Kürbissuppe mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen und Kräutern im kleinen Topf 10.50, im grossen Topf für 4 Personen 32.00
- * Trockenfleisch und Trockenwurst von Jumi auf Holzplättli dazu Roggenbrot 22.00

Hütten-Fondüs

Jedes Fondü servieren wir ab 2 Personen mit Chnebu-Brot und Kartoffeln

pro Person

- Portion Silberzwiebeln und Cornichons 5.-
- * Fondü-Hütte Hausmischung von der Molkerei Schönried 29.50
- * Bârefondü - mit Frühlingszwiebeln, Saucisson und Speck - bârenstark! 34.00
- * Fondü aux fines herbes - mit frischen Kräutern 31.00
- * Tomaten-Fondü - mit Cherrytomaten 32.00
- * Fondü Terra - mit Morcheln, Echalottes, Cognac, Muskatnuss 38.00
- * Fondü mit Champagner und Trüffel 42.00

Desserts

- * Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel 10.00
- * Zwetschgen in Rotwein, Anisstern, Zimtglace und Rahm 12.50
- Giolito Sorbets & Glaces
- * Mandarine, Zitrone, Baumnuss, Zimt, Schokolade, Birne 4.00 pro Kugel
Rahm + 1.50
- * Mit gutem Geist:
Schokolade mit Rum, Zitrone mit Vodka, Birne mit Absinth je 12.50