

Menu Gruppen



ZUGER
**WEIHNACHTS
MARKT**
AM
ALPENQUAI

Menü

Gemischte Wintersalate

an Hausdressing, mit gepickeltem Gemüse und Kernen

vg

Fondue nach Wahl

serviert mit Hausbrot, Gschwellti & eingelegtes Gemüse

Schoggimousse

im Glas serviert

v

Zum starte oder für nebebi

Gemischtes Trockenfleischplättli

(für 2-3 Personen)

verschiedene Trockenfleischspezialitäten, passt auch gut zum Fondue

28

Beilagen / Extras

Geschmorte Knoblauchzehen, frische Birnen und gebratene Speckwürfel (pro Person)

9

Alternativen zum Fondue

Fleischgericht

nach Tagesangebot

Vegetarisches Gericht

nach Tagesangebot

v

v – vegetarisch

vg – vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Falls nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Fleisch und Brot aus der Schweiz.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Preise Fondue

3-Gang Menü Fondue mit Vorspeise und Dessert 63

2-Gang Menü Fondue mit Vorspeise oder Dessert 52

Preise Fondue Chinoise

3-Gang Menü Fondue mit Vorspeise und Dessert 83

2-Gang Menü Fondue mit Vorspeise oder Dessert 72

Fondue

300g | Person – mit Hausbrot serviert

Pilatus Fondue

unser Hausfondue – rassig und kräftig

p/P
v

Moitié-Moitié

der Klassiker – würzig und ausgewogen

p/P
v

Walliser Fondue

das Spezielle – mit Tomatenwürfel und Knoblauch

p/P
v

Champagner Fondue

das Festliche – mit Champagner veredelt

+10 p/P
v

Trüffel Fondue

das Edle – mit feinstem Herbsttrüffel

+10 p/P
v

La Fondue Vegan

die pflanzliche Alternative – aus biologischen Cashewkernen

p/P
vg

Fondue Chinoise

Rind, Kalb & Poulet | 250g pro Person

mit Pommes frites, Ofengemüse und vier hausgemachten Saucen
Beilage à discretion

