

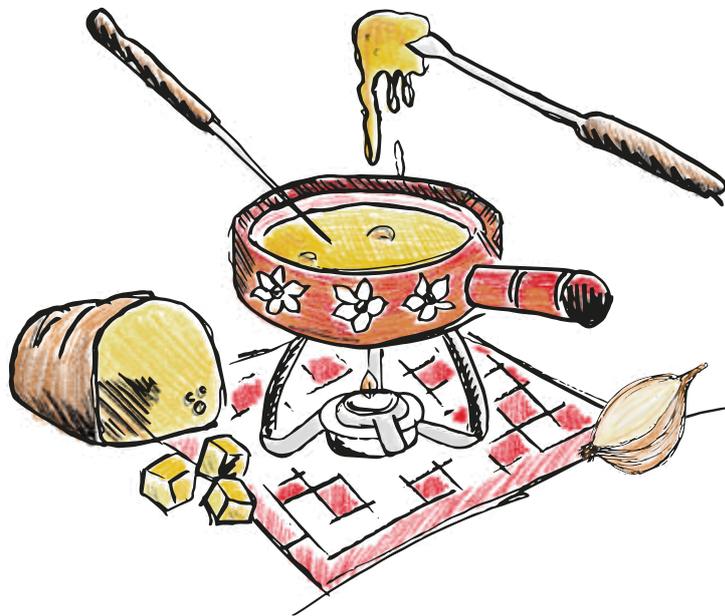


---

# MENU

riveralp

---



## Vorspeise.....

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben mit French-Dressing oder mit Balsamico-Dressing

CHF 12.00

## Unsere Fondues.....

### **Klassisches Hausfondue à discrétion – ab 2 Personen**

Unser klassisches Käsefondue wird in Nussbaumen Bülach hergestellt, also direkt vor unserer Haustüre. Das würzige Fondue mit Käse von innovativen Käsern und mit Toggenburger Hart- und Halbhartbergkäse steht für heimatlichen Genuss pur.

verfeinert mit Weisswein und serviert mit Gschwelli, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essigurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

CHF 35.50 / pro Person

### **Alpenkräuter Fondue à discrétion – ab 2 Personen**

Dieses Fondue erfreut alle Liebhaber eines würzigen Fondues. Der ausgesuchte Schweizer Bergkäse stammt aus verschiedenen Bergregionen, unter anderem aus dem Toggenburg und verspricht typisch schweizerischen Käse-Genuss.

Mit Weisswein und Alpenblüten verfeinert, servieren wir das Fondue mit Gschwelli, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essigurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

CHF 35.50 / pro Person

### **Gambrinus Bier Fondue à discrétion – ab 2 Personen**

Benannt ist dieses Fondue nach dem Schutzpatron der Bierbrauer und nicht nur Bierfreunde haben dieses Fondue entdeckt. Der unvergleichliche Geschmack entsteht durch die raffinierte Käsemischung, verfeinert mit dem Bier „Wartmann’s Barley Wine No. 1“ aus dem Brauhaus Frauenfeld. Diese Kombination verleiht dem Fondue seine einzigartige Note und macht es zu etwas ganz Besonderem.

serviert mit Gschwelli, Speck, Silberzwiebeln, Kräutern, Maiskolben und Essigurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

CHF 35.50 / pro Person



## Unser Fondue Chinoise.....

### **Fondue Chinoise à discrétion – ab 2 Personen**

Unsere traditionelle Spezialität mit Rindsbouillon und feinst in Scheiben geschnittenem Fleisch vom Rind, Schwein und Poulet

mit sechs verschiedenen Saucen, Maiskolben, Silberzwiebeln und Essigurken als Beilage servieren wir Pommes-Frites und Reis

CHF 69.00 / pro Person



## Süsser Abschluss.....

### **«Pumpkin Pie»**

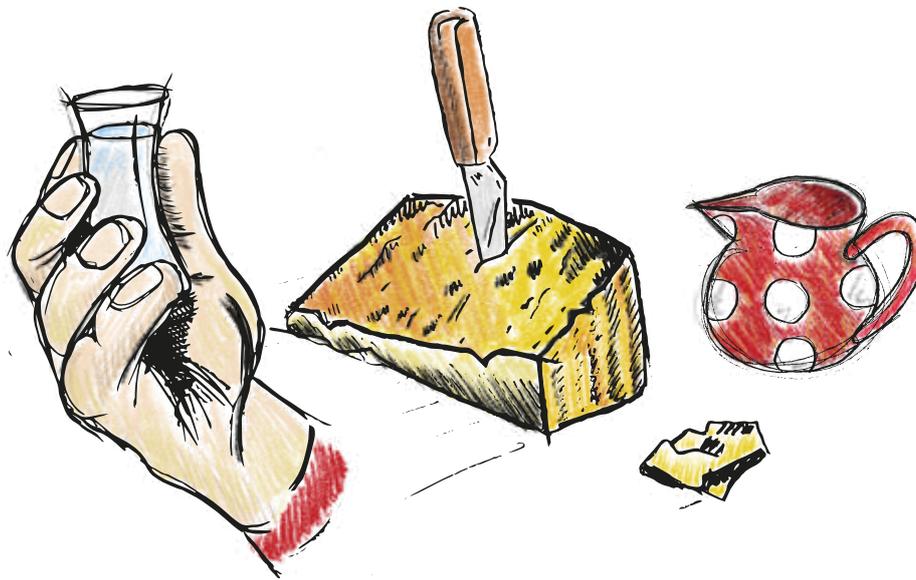
Karin's hausgemachtes Tartelette mit einer süssen Kürbisfüllung, winterlich gewürzt mit einer Note von Lebkuchen und serviert mit Schlagrahm

CHF 9.50

### **Fior di Latte Glacé mit lauwarmem Zwetschgen-Zimtcompott**

serviert mit Schlagrahm

CHF 9.50



## Getränke im Offenausschank .....

Valser	3dl / 5dl	3.90	6.20
Cola	3dl / 5dl	4.50	6.80
Ice Tea	3dl / 5dl	4.50	6.80
Sprite	3dl / 5dl	4.50	6.80

## Getränke in Flaschen.....

Valser still	5dl / 7.5dl	6.50	8.50
Valser prickelnd	5dl / 7.5dl	6.50	8.50

## Apfelwein.....

Möhl Saft alkoholfrei	50cl	6.30	
Möhl Saft trüb mit Alkohol 4%	50cl	6.30	

## Heissgetränke.....

Kaffee, Espresso		4.90	
Doppelter Espresso		6.90	
Cappuccino		5.70	
Alkoholfreier Punch mit Apfel, Orange, Früchtetee, Zimt & Sternanis		6.00	
Glühwein mit Orange, Zimt, Nelken und Sternanis		6.50	

## Bier offen.....

Falken Lager 4.8%	3dl / 5dl	4.80	6.90
-------------------	-----------	------	------

## Bier in Flaschen.....

Falken Lager 4.8%	33cl	5.80	
Falken alkoholfrei	33cl	5.80	
Falken Weizen 5.5%	50cl	8.50	
Erdinger alkoholfrei	50cl	8.70	



## Schaumweine.....

Prosecco Le Calle, Doc Extra Dry	1dl / 7.5dl	8.00	56.00
----------------------------------	-------------	------	-------

## Weisswein.....

Fendant les Grenouilles, Valais AOC	1dl / 7.5dl	6.80	49.00
Petite Arvine Valais AOC Cave Ardévaz	1dl / 7.5dl	8.00	58.00

## Rotweine.....

Pinot Noir Classic, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach Zürich	1dl / 7.5dl	8.50	58.00
Gamaret Prestige Barrique AOC, Staatskellerei, Zürich	1dl / 7.5dl	8.80	64.00

## Spirituosen.....

Erismann «Zwetschgen»	2cl	8.50
Erismann «Kräuterbrand»	2cl	8.50
Erismann «Aprikose»	2cl	8.50
Erismann «Vieille Poire Williams»	2cl	9.50
Erismann «Vieille Prune»	2cl	9.50
Erismann «Cuvee Tresterbrand»	2cl	9.50
Noos «Nocino»	2cl	14.50

„Es gibt zwei Arten, diese Welt zu konfrontieren.  
 Die einen zählen traurig die vielen Löcher im Emmentaler  
 und beklagen den Käseverlust,  
 die anderen freuen sich am Käse zwischen den Löchern  
 und genießen das Gute am Vorhandenen.“

Pinchas Lapide