

# MENUS



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 Hartund Halbhartbergkäse steht für heimatlichen Genuss pur.

verfeinert mit Weisswein und serviert mit Gschwellti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken 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 Gschwellti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken 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 Gschwellti, Speck, Silberzwiebeln, Kräutern, Maiskolben und Essiggurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

CHF 35.50 / pro Person

| Zusatz |
|--------|
|--------|

Eine Platte Bündnerfleisch à 100g



# 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 Essiggurken als Beilage servieren wir Pommes-Frites und Reis



# 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-Zimtkompott

serviert mit Schlagrahm

CHF 9.50



| Getränke in Flaschen   |  |              |  |  |  |  |  |
|--|--|--------------|--|--|--|--|--|
| Valser still Valser prickelnd Coca Cola Cola-Zero Fanta Orange Rivela Rot Rivela Blau  | 5dl / 7.5dl<br>5dl / 7.5dl<br>3.3dl<br>3.3dl<br>3.3dl<br>3.3dl<br>3.3dl<br>3.3dl | 6.50<br>6.50 | 8.50<br>8.50<br>4.90<br>4.90<br>4.90<br>4.90 |  |  |  |  |
| Apfelwein  | •••••  |              |  |  |  |  |  |
| Möhl Saft alkoholfrei<br>Möhl Saft trüb mit Alkohol 4%   | 50cl<br>50cl   |              | 6.30<br>6.30                                 |  |  |  |  |
| Heissgetränke  |  |              |  |  |  |  |  |
| Kaffee, Espresso 4.90 Doppelter Espresso Cappuccino Alkoholfreier Punch mit Apfel, Orange, Früchtetee, Zimt & Sternanis 6.00 Glühwein mit Orange, Zimt, Nelken und Sternanis |  |              | 6.90<br>5.70<br>6.50                         |  |  |  |  |
| Bier offen   | •••••  |              |  |  |  |  |  |
| Falken Lager 4.8%  | 3dl / 5dl  | 4.80         | 6.90   |  |  |  |  |
| Bier in Flaschen   | •••••  |              |  |  |  |  |  |
| Falken Lager 4.8%<br>Falken alkoholfrei<br>Falken Weizen 5.5%<br>Erdinger alkoholfrei<br>Festbier in Bügelflasche 5.2%   | 33cl<br>33cl<br>50cl<br>50cl<br>33cl   |              | 5.80<br>5.80<br>8.50<br>8.70<br>6.50         |  |  |  |  |



| Schaumweine   |                          |                        |               |                              |                |  |  |  |
|---|--------------------------|------------------------|---------------|------------------------------|----------------|--|--|--|
| Prosecco Le Calle, Doc Extra Dry  |                          | 1dl / 7.5dl            | 8.00          | 56.00                        |                |  |  |  |
| Weisswein   |                          | •••••                  |               |                              |                |  |  |  |
| Riesling-Sylvaner, Weingut Saxer, Neftenbach Zürich<br>Petite Arvine 2 AOC Valais Bercoula SA                         |                          | 1dl / 7<br>1dl / 7.5dl | 7.5dl<br>8.00 | 8.50<br>56.00                | 59.00          |  |  |  |
| Rotweine  | •••••                    | •••••                  |               |                              |                |  |  |  |
| Pinot Noir Classic, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach Zürich<br>Humagne Rouge & Syrah 4 AOC Valais Bercoula SA         |                          | 1dl / 7<br>1dl / 7     |               | 8.50<br>8.80                 | 58.00<br>64.00 |  |  |  |
| Spirituosen   | •••••                    | •••••                  |               |                              |                |  |  |  |
| Erismann «Zwetschgen»<br>Erismann «Kräuterbrand»  | 2cl 2cl                  |                        |               | 8.50                         | 8.50           |  |  |  |
| Erismann «Aprikose»<br>Erismann «Vieille Poire Williams»<br>Erismann «Vieille Prune»<br>Erismann «Cuvee Tresterbrand» | 2cl<br>2cl<br>2cl<br>2cl |                        |               | 8.50<br>9.50<br>9.50<br>9.50 |                |  |  |  |

"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."