

MENU

riveralp



Vorspeise.....

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

CHF 12.00

Geschmolzener Käse.....

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 Gschwellti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

CHF 36.00 /Person *(Upgrade Nachschlag auf Trüffel Fondue +5.00 /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 38.00 /Person *(Upgrade Nachschlag auf Trüffel Fondue +5.00 /Person)*

Trüffel Fondue à discrétion – ab 2 Personen
Dieses Fondue begeistert durch eine raffinierte Käsekreation mit besondem Aroma. Appenberger Alt und Schlossberger Alt aus dem Emmentaler Jumiversum vereinen sich mit weisser Trüffelbutter und edlen Herbsttrüffelstücken zu einem unvergleichlichen Genuss.

Mit Weisswein verfeinert, servieren wir das Fondue mit Gschwellti, Speck, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

CHF 45.00 /Person

Klassisches Raclette am Tischofen à discrétion – ab 2 Personen
4 verschiedene Raclette Sorten - Nature, grüner Pfeffer, Rauch, Knoblauch

serviert mit Gschwellti, Zwiebelsalat, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken

CHF 42.00 /Person



Fondue Chinoise.....

Fondue Chinoise à discrétion – ab 2 Personen
Unsere traditionelle Spezialität mit Rindsbouillon und feinst in Scheiben geschnittenem Fleisch vom Rind, Kalb und Poulet

mit vier verschiedenen Saucen, Maiskolben, Silberzwiebeln und Essiggurken
als Beilage servieren wir Pommes-Frites und Reis

CHF 75.00 / pro Person



Süsser Abschluss.....

Mandelstollen
Hausgemachtes Hefegebäck mit einer süssen Mandelfüllung

CHF 7.00

Süssmostcrème

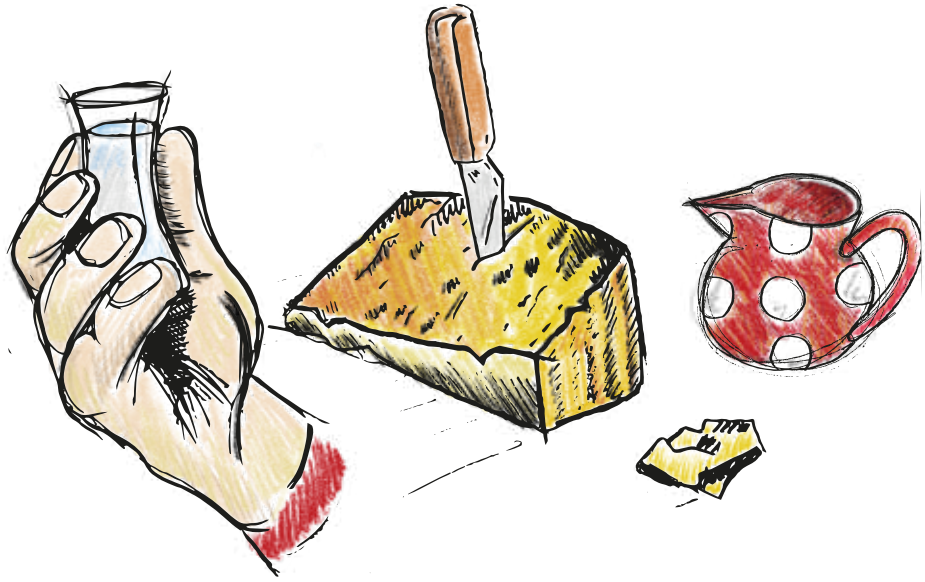
CHF 10.00

1 Kugel Zwetschgen Sorbet
mit Erismann «Vieille Prune»

CHF 13.00

1 Kugel Zitronen Sorbet
mit Absolut Vodka

CHF 13.00



Getränke in Flaschen.....

Valser still	5dl / 7.5dl	6.50	8.50
Valser prickelnd	5dl / 7.5dl	6.50	8.50
Coca Cola	3.3dl		4.90
Cola-Zero	3.3dl		4.90
Fanta Orange	3.3dl		4.90
Rivella Rot	3.3dl		4.90
Rivella Blau	3.3dl		4.90
Kalter Haustee	5dl		7.90

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	7.90
Panaché	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
Festbier in Bügelflasche 5.2%	33cl	6.50



Schaumweine.....

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

Weisswein.....

Riesling-Sylvaner, Weingut Saxer, Neftenbach Zürich	1dl / 7.5dl	8.50	59.00
Petite Arvine 2 AOC Valais Bercoula SA	1dl / 7.5dl	8.00	56.00

Rotweine.....

Pinot Noir Classic, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach Zürich	1dl / 7.5dl	8.50	58.00
Humagne Rouge Valais AOC, Cave Ardévaz	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

„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