

Fondue-Chinoise-Schiff

Geschätzte Gäste

Vorab servieren wir Ihnen die gewünschten Getränke sowie einen Blattsalat mit Hausdressing. Anschliessend geniessen Sie nach Herzenslust das Fondue Chinoise à discrétion, das im Pauschalpreis (CHF 80.00) inbegriffen ist. Als Alternative bieten wir zum gleichen Preis das vegetarische Menü an. **Wir wünschen Ihnen «en Guete» und viel Vergnügen auf dem Zürichsee!**

Apéro

Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	95.00
Cüpli Prosecco	10cl	10.00
Hugo Spritzer (Hugo Prosejito, Minze und Eis)	20cl	11.50
Aperol Sprizz (Aperol mit Prosecco)	20cl	12.50

Fondue Chinoise à discrétion

Frisch geschnittenes Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch und hausgemachte Fleischbouillon
Verschiedene Saucen
Frische Früchte zur Auswahl
Essiggurken und Silberzwiebeln
Gemüsereis

Vegetarisches Menü

Blattsalat mit Hausdressing
«Ravioli Rustico» gefüllt mit würzigem Käse, Kartoffeln, Quark, Gemüse und Schnittlauch, serviert an leichter Rahmsauce
Caramelköppli mit Rahm
Kaffee oder Tee

Desserts

	CHF
«Heissi Liebi» Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Rotweinpflaume mit Zimtglace	13.50
Mangosorbet mit Cointreau	12.00
«Mini Viennetta» Rahmglace mit Vanille und Rahm	8.50
Caramelköppli mit Rahm	8.50
Zuger Kirschtorte (Konditorei Treichler, Zug)	8.50

Wein-Empfehlungen

Rotweine

		CHF
Montepulciano d`Abruzzo DOC «Chnebeli Wy»	75cl	45.00
Zaccagnini, Az. Agr. Bolognano	10cl	6.80
Merlot del Ticino DOC, Giornico Oro	75cl	51.00
Casa Vinicola Galdi, Mendrisio		
Rioja Eridano Seleccion Especial DOCa	75cl	52.00
Bodegas Puente del Ea, Spanien	10cl	7.50
Amarone della Valpolicella DOC	75cl	73.00
Selezione Tinazzi, Veneto		

Beachten Sie unsere erweiterte Weinauswahl auf der Getränkekarte.

Preise in CHF inkl. MwSt.