

# 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  
Gemüserais

## 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

CHF

### Rotweine

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 Gialdi, 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.