

# MENÜ



## VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbissuppe verfeinert mit Kürbiskernöl	9.50
Winterlicher Blattsalat mit Granatapfel an Rudolfs-Hausdressing	9.50
Trockenfleisch Plättli diverse regionale Trockenfleischspezialitäten	21.50

## FONDUES (300g pro Person inkl. Hausbrot)

Moitié Moitié Greyerzer & Fribourger Vacherin	28.50
Bergkäse Fondue verschiedene regionale Bergkäse	29.50
Rassiges Kräuter Fondue Greyerzer, Toggenburger Bergkäse & Sântis Vacherin angereichert mit verschiedenen Alpenkräutern	30.00
Chili-Speck Fondue Swiss Premium Hartkäse, Fribourger Vacherin & Toggenburger Bergkäse verfeinert mit hausgemachter Chilipaste und Speck	32.00
Tagesfondue Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Tagesfondue	

## BEILAGEN

Essiggemüse	5.50
Gschwellti	5.50
Hausgemachte eingelegte Früchte	5.50

## Dessert

Panna Cotta mit Passionsfrucht-Coulis im Glas serviert	8.50
Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm	6.50



Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.