

Chäs-Fondue-Schiff

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing	9.80
Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei ^c	12.80
Bündnerteller (Vorspeise/Hauptgericht) Bündnerfleisch und Rohschinken, Hausbrot und Butter ^{AGO}	21.30/29.00

A discrétion

(im ZSG-Spezialticket inbegriffen)

Greyerzer Chäs-Fondue oder **Raclette**
in drei verschiedenen Variationen
(klassisch, mit Pfeffer oder Knoblauch)

Buffetbeilagen

Apfelschnitze, Ananas, geschwollte Kartoffeln,
Speck, Pilze, Tomatenwürfeli,
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskolben ^{MO}

Dazu (fast) ein Muss:
das «**Kirschstiefeli**» zum Mitnehmen!
3cl 9.80

Desserts

Heisse Weichselkirschen mit Zimtglace und Rahm ^{EFGH}	13.50
Mangosorbet mit Cointreau ^{GO}	12.50
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG}	8.80
Originale Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol) ^{ACGH}	8.80
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace ^{CG}	8.80

Tellergerichte

(nur auf Vorbestellung, im Pauschalpreis inbegriffen)

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

serviert mit Trockenreis ^{FGO}

Rustico Tortelli gefüllt mit Tomate & Mozzarella,
geschwenkt in Basilikum-Pesto ^{ACG}

Erklärung zu den Allergenen sind auf separater Legende ersichtlich.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Cheese-Fondue-Cruise

Starters

Leaf salad with house dressing	9.80
Lamb's lettuce with chopped eggs ^c	12.80
Bündner platter (starter/main course) Dry-cured beef (Bündnerfleisch) and dry-cured ham, bread and butter ^{AGO}	21.30/29.00

All-you-can-eat

(in the ZSG special ticket included)

Gruyère cheese fondue or **raclette**
in three different varieties
(classic, with pepper or garlic)

Buffet side dishes

Apple slices, pineapple, boiled potatoes,
bacon, mushrooms, tomato cubes
pearl onions, gherkins, baby corn cobs ^{MO}

A must have:
Cherry brandy to take away!
3cl 9.80

Desserts

Hot sour cherries with cinnamon ice cream and cream ^{EFGH}	13.50
Mango sorbet with Cointreau ^{GO}	12.50
Crème caramel with cream ^{ACG}	8.80
Original cherry cake Treichler pastry shop, Zug (with alcohol) ^{ACGH}	8.80
Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla ^{CG}	8.80

Dishes served on a plate

(in pre-order only, included in the package price)

Sliced veal «Zurich style»
in a savory cream and mushroom sauce served with rice ^{FGO}

Rustico Tortelli stuffed with tomato & Mozzarella,
pivoted in basil pesto ^{ACG}

