

Chäs-Fondue-Schiff Cheese Fondue Cruise

Vorspeisen Starters

Blattsalat mit Hausdressing Green salad with house dressing		9.80
Nüsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei Lamb's lettuce with chopped eggs ^C		12.80
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken ^A	Vorspeise Starter	21.30
Air-dried beef and air-dried ham from Canton Grisons	Hauptgericht Main course	29.00

Greyerzer Chäs-Fondue Gruyère Cheese Fondue

1 Portion (im Pauschalpreis inbegriffen) 1 portion (included in the package price)	Jede weitere Portion Each additional portion	27.00
Unsere Hit-Beilagen Garnishing		
Maiskolben Baby corn cobs ^{MO}		6.50
Silberzwiebeln Pearl onions ^{MO}		6.50
Cornichons Gherkins ^{MO}		6.50
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons (gemischt) Baby corn cobs, pearl onions, gherkins (selection) ^{MO}		6.50
Geschwellte Kartoffeln Boiled potatoes		5.50
Rohes Ei Raw egg ^C		1.50
Dazu (fast) ein Muss: das «Kirschstiefeli» zum Mitnehmen!	3cl	9.80
A must have: cherry brandy in a boot-shaped glass to take away!		

Raclette vom Schmelzöfeli Raclette Cheese from melting oven

1 Portion (250g) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons ^{MO} (im Pauschalpreis inbegriffen) 1 portion (250g) with potatoes, pearl onions and gherkins (included in the package price)	Pro zusätzliche 100g Each additional 100g	10.00
--	---	--------------

Alternative Menüs Alternative menus

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Trockenreis ^{FGO}	Aufpreis Extra charge	6.00
Sliced veal «Zurich style» in a savory cream and mushroom sauce served with rice		
Rustico Triangolo gefüllt mit Provolone-Käse und getrockneten Tomaten an leichter Rahmsauce ^{ACFG} (im Pauschalpreis inbegriffen) Pasta filled with provolone cheese and dried tomatoes served with a light cream sauce (included in the package price)		

Desserts Desserts

Heisse Weichselkirschen mit Zimtglace und Rahm ^{EFGH} Hot sour cherries with cinnamon ice cream and cream	13.50
Mangosorbet mit Cointreau ^O Mango sorbet with Cointreau	12.50
Caramelköppli mit Rahm ^{ACG} Crème caramel with cream	8.80
Zuger Kirschtorte Konditorei Treichler, Zug ^{ACGH} Cherry cake from the Treichler pastry shop in Zug	8.80
Vacherin-Eistorte mit Himbeer- und Vanilleglace, Konditorei Hotz, Zürich ^{CG} Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla from the Hotz pastry shop in Zurich	8.80

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Prices in Swiss Francs, VAT included