

Chäs-Fondue-Schiff Cheese Fondue Cruise

Vorspeisen Starters

Blattsalat mit Hausdressing Leaf salad with house dressing	9.80
Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei Lamb's lettuce with chopped eggs ^C	12.80
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Salsiz und Speck ^{AG0}	Vorspeise Starter 21.30
Dry-cured beef (from the canton Graubünden), salsiz and bacon	Hauptgericht Main course 29.00

Greyerzer Chäs-Fondue Gruyère Cheese Fondue

1 Portion Nature (im Pauschalpreis inbegriffen) Jede weitere Portion Each additional portion	27.00
1 portion simple (included in the package price)	

Ab 2 Personen available from 2 persons

Speck-Fondue bacon fondue	Aufpreis pro Person Extra charge per person 5.50
Tomaten-Fondue tomato fondue	3.50
Pilz-Fondue mit Kräuterseitlingen fondue with king oyster mushroom	6.50

Unsere Hit-Beilagen Garnishing

Maiskolben Baby corn cobs ^{M0}	6.50
Silberzwiebeln Pearl onions ^{M0}	6.50
Cornichons Gherkins ^{M0}	6.50
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons (gemischt) Baby corn cobs, pearl onions, gherkins (selection) ^{M0}	6.50
Geschwellte Kartoffeln Boiled potatoes	5.50
Rohes Ei Raw egg ^C	1.50

Dazu (fast) ein Muss: das «Kirschtiefeli» 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 ^{M0} (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 ^{F60}	Aufpreis Extra charge 6.00
Sliced veal «Zurich style» in a savory cream and mushroom sauce served with rice	
Rustico Pecorino gefüllt mit Feigen, Pecorino-Käse ^{ACFGHMO}	
und Senf in Nussbutter geschwenkt (im Pauschalpreis inbegriffen)	
Rustico pecorino stuffed with figs, Pecorino cheese	
and mustard, pivoted in nut butter (included in the package price)	

Desserts Desserts

Heisse Weichselkirschen mit Zimtglace und Rahm ^{EF6H}	13.50
Hot sour cherries with cinnamon ice cream and cream	
Mangosorbet mit Cointreau ^{G0} Mango sorbet with Cointreau	12.50
Caramelköpfl 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}	8.80
Vacherin ice cream cake flavoured with raspberry and vanilla from the Hotz pastry shop in Zurich	

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

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