GARTENRESTAURANT MARZILIBRÜCKE

## Menü

*Marzilibrücke Salat an Hausdressing*
*Gstaader Hobelkäse*

AOC

*****

*Käsefondue mit Brot, Kartoffeln,*
*Essiggurken & Silberzwiebeln*

*****

*ein kleines Süsses nach Wahl*

*54.50*

MOLKEREI GSTAAD
MY CHEESE YOUR LOVE

### Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Marzilibrücke Salat an Hausdressing<br>Gstaader Hobelkäse AOC | 14.50 |
| Tagessuppe | 13.50 |
| **Gstaader Vorspeisenteller**<br>Trockenfleisch, Rauchwurst, Speck,<br>vom Buure Metzg us Gstaad<br>Hobelkäse AOC von der Molkerei Gstaad | 22.50 |

### Käsefondue

| | |
|---|---|
| **Gstaader Bergfondue, pro Person**<br>hergestellt aus Greyerzer,<br>Gstaader Bergkäse & Halbhart-Käse | 35.50 |

dazu servieren wir:
Brot von der Bäckerei Fürst, Kartoffeln,
Essiggurken & Silberzwiebeln

| | |
|---|---|
| **Gstaader Trüffelfondue, pro Person**<br>hergestellt aus Greyerzer,<br>Gstaader Bergkäse & Halbhart-Käse,<br>schwarzen Trüffeln, Trüffel-Öl | 41.50 |

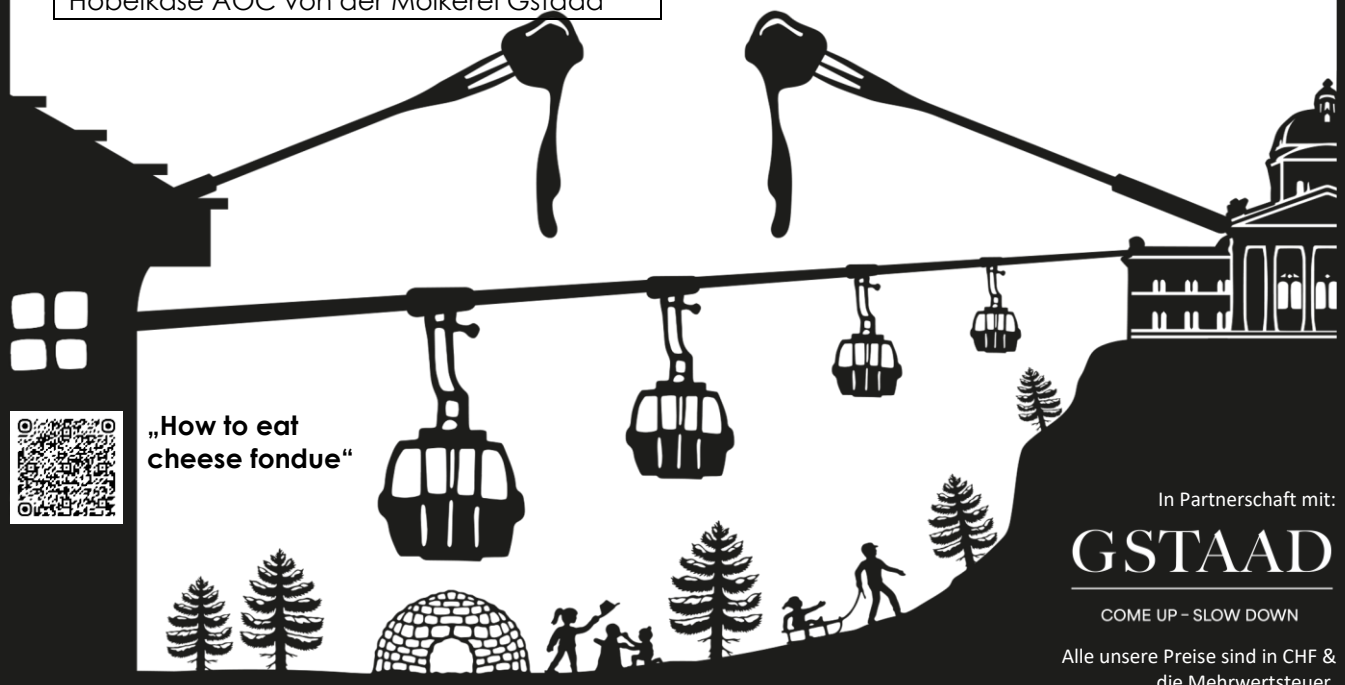
dazu servieren wir:
Brot von der Bäckerei Fürst, Kartoffeln,
Essiggurken & Silberzwiebeln

### Zusätzliche Beilagen:

| | |
|---|---|
| gehackter Knobli (2 Personen) | 02.50 |
| Ein rohes Ei (Grossmutter) | 02.50 |
| eingelegte Birnen | 04.50 |
| getrocknete Tomaten | 05.00 |
| süss-saure Champignons | 05.00 |
| Blauschimmelkäse in Würfel | 05.00 |

### Supplement Portion:

| | |
|---|---|
| Gurken, Zwiebeln & Kartoffeln | 05.00 |
| Bergfondue | 15.00 |
| Trüffelfondue | 19.00 |



**„How to eat cheese fondue“**

In Partnerschaft mit:
GSTAAD
COME UP – SLOW DOWN

Alle unsere Preise sind in CHF & die Mehrwertsteuer.

GARTENRESTAURANT MARZILIBRÜCKE

## Desserts

**Traditionelles**

**Greyerzer Meringues « von Meier »** 14.50
Doppelrahm & Zwetschgen-Kompott

**Äs « Verdauerli »** 4cl 9.50
Kapuzinerbitter 21%

### Die kleinen Süssen

**♥ Vermicelles-Törtchen**
**♥ Mohn-Eierlikör-Mousse & Fruchtperlen**
**♥ Schokoladen-Kuchen „Nemesis“ & Doppelrahm**
**♥ Mango-Parfait & Cookie**
**♥ Fruchtmix-Smoothie & saisonales Sorbet**

pro Einheit 07.50
Alle Süssen zum Teilen 34.50

**Schokoladenkuchen „Nemesis“** 14.50
& Doppelrahm

**Coupe Nesselrode** 14.50
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue & Schlagrahm

**Coupe Eiskaffee** 14.50
zwei Kugeln Mokkaglace mit Espresso & Schlagrahm

## Getränke

Weisser Glühwein 2dl 07.00
pro Thermoskanne 1 Liter 32.00

Tee pro Tasse 2dl 05.60
Tee pro Thermoskanne 1 Liter 14.50

**Wein Empfehlung**

CHASSELAS, CHÂTEAU DE PRAZ 25
Marylène et Louis Bovard-Chervet, 1 dl 07.10
Praz-Vully, Freiburg 7.5 dl 49.50

**Weisswein**

PETITE ARVINE 24 «PRIMUS CLASSICUS» 58.50
Petite Arvine
Orsat, Martigny, AOC, Wallis

HEIDA VALAIS 23 «PRIMUS CLASSICUS» 65.50
Heida
Orsat, Martigny, AOC, Wallis

GRÜNER VELTLINER 24 «FREIHEIT» 53.00
Grüner Veltliner
Nigl, DAC, Kremstal, Österreich

**Rotwein**

HUMAGNE ROUGE 24 58.50
«PRIMUS CLASSICUS»
Humagne Rouge
Orsat, Martigny, AOC, Wallis

PINOT NOIR, CHÂTEAU DE PRAZ 25 53.00
Pinot Noir
Marylène et Louis Bovard-Chervet -
Praz-Vully, Freiburg

**Getränkekarte**

**„How to eat cheese fondue“**

In Partnerschaft mit:
GSTAAD
COME UP – SLOW DOWN

Alle unsere Preise sind in CHF & die Mehrwertsteuer.