

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Fondue Chinoise oder Bourguignonne im Eventraum Gleis 702A

15. Oktober – 15. März

Jeden Freitag & Samstag Uhr ab 17:30 Uhr.

Starter

Saisonsalat - Schüssel für 2 Personen	p.P.	10
Flammkuchen Elsässer Art		19
Flammkuchen Griechischer Art (Hüttenkäse/Peperoni)		19

Fleischfondue ab 2 Personen

mit 4 hausgemachte Saucen, Ofengemüse, Rösti Frites,
Reis, Mixed Pickles

Fondue Chinoise mit Gemüsebouillon

Streifen von Rindshuftfilet, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

	p.P.	48
ab 4 Personen	p.P.	46
ab 10 Personen	p.P.	42

Fondue Bourguignonne mit Sonnenblumenöl

Würfel von Rindshuft, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

	p.P.	56
ab 4 Personen	p.P.	54
ab 10 Personen	p.P.	50

Fondue à discrétion geniessen

(nur für den gesamten Tisch bestellbar)

Zuschlag pro Person		12
---------------------	--	----

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

TRAMHÜSLI

Bistro & Bar

Vegetarische Variante p.P. 35
ab 2 Personen (nur auf Vorbestellung)

Zusätzliche Beilagen

Pferdefleisch (ca. 250g) nur auf Vorbestellung	25
Zusätzliche Fleischplatte (ca. 250g / Sortenrein)	20
Schale Oliven	5
Rösti Frites oder Pommes	6
Schale Mixed Pickles	7
Schale Senfrüchte	10

Dessert

Emmi Glace Kugel	5
(Chocolat Blanc Croquant, Caffè Croccante, Chocolat Brownies, Eiercognac, Tiramisu)	
	mit Rahm + 1.5
Platte mit Mini-Dessertvariationen	pro Person 14
(nur auf Vorbestellung)	

*Gerne servieren wir den Nachservice bis 21:30 Uhr.

*Gemüsebouillon ist glutenfrei, laktosefrei

*Alle Fonduepreise sind pro Person.

*Kinder bis 5 Jahre gratis.

*6 bis 12 Jahre CHF 3.00 pro Altersjahr bei 2 vollzahlenden Erwachsenen.

Gruppenreservierungen ab mindestens 10 Pers. nehmen wir gerne auch von Montag bis Donnerstag entgegen.

Montag bis Donnerstag servieren wir unser Fondue Chinoise bis max. 8 Personen auch im Tramhüsli. Eine Reservation ist erforderlich.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Fondue Chinoise Menu

Saisonaler Salat in der Schüssel serviert
zum selbst schöpfen

Fondue Chinoise mit Gemüsebouillon

Streifen von Rindshuftfilet, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

4 hausgemachte Saucen, Ofengemüse,

Rösti Frites, Reis, Mixed Pickles

Platte mit Mini-Dessertvariationen

CHF 66 pro Person

CHF 61 pro Person
(ab 10 Pers.)

Fondue Bourguignonne Menu

Saisonaler Salat in der Schüssel serviert
zum selbst schöpfen

Fondue Bourguignonne mit Sonnenblumenöl

Würfel von Rindshuftfilet, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

4 hausgemachte Saucen, Ofengemüse,

Rösti Frites, Reis, Mixed Pickles

Platte mit Mini-Dessertvariationen

CHF 74 pro Person

CHF 69 pro Person
(ab 10 Pers.)