



*Härzlig Willkomme im  
Wacker® Fonduestübli*

	<b>CHF</b>
<b>Huus-Fondue</b> <i>ab 2 Personen pro Person</i>	<b>27.50</b>
<b>Huus-Fondue</b> <i>fiir 1 Person</i>	<b>29.50</b>
<b>Alpebliete Fondue</b> <i>ab 2 Personen pro Person</i>	<b>31.00</b>
<b>Neu</b> <b>Bärlauchknospen Fondue</b> <i>ab 2 Personen pro Person</i>	<b>31.00</b>
<b>Neu</b> <b>Trüffel Fondue</b> <i>ab 2 Personen pro Person</i>	<b>36.00</b>
<b>E Säggli Häärdöpfel</b> <i>fiir 2 Persone</i>	<b>6.50</b>
<b>E Hampfle Champignons</b> <i>fiir 2 Persone</i>	<b>5.00</b>
<i>Wacker Spezialitäte vorab oder derzue vo der Jagd in de Berge</i>	
<b>Hirsch – Salsiz</b> <i>zem uffschniede, garniert</i>	<b>18.50</b>
<b>Wildsau – Salametti</b> <i>zem uffschniede, garniert</i>	<b>18.50</b>
<b>Münster Plättli - Trockenfleisch Platte</b> <i>garniert fiir 1-2 Persone</i>	<b>37.50</b>
<i>Wildsau-Salametti, Hirsch-Salsiz, Hirsch-Moschtbröggli mit diverse, feine Garniture</i>	
<b>Stübli Platte</b> <i>garniert fiir 2-4 Persone</i>	<b>45.00</b>
<i>Wildsau-Salametti, Hirsch-Salsiz, Reh-Salametti, Wildsau-Droggefleisch und Hirsch-Moschtbröggli, mit Ygletem Gmies und diverse, feine Garniture</i>	
<b>Stübli Dessert</b>	<b>9.50</b>
<i>Mini Meringue mit Niidle und Yberaschig</i>	

*Diese regionalen und überregionalen Spezialitäten wurden exklusiv für das Fonduestübli  
in Handarbeit ohne Zusatzstoffe hergestellt.*

*mir wintsche Iine e Guete*