

Fondueplausch

Vorspeise / *starter*

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 12.50
Homemade pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Käsefondue / *cheese fondue*

250g pro Person / *250g per person*

mit frischem Brot, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbli
with fresh bread, silver onions, cornichons and baby corn

Wolfgangs Hausmischung mit urchigem Schweizer Bergkäse 32.50
Wolfgang‘s house mix with rustic Swiss mountain cheese



Wolfgangs Hangover mit Schneider Weissbier 35.50
Wolfgang‘s house mix with Schneider Weissbier

Die feurige Bierhilde mit frischen Peperoncini 33.50
The fiery Bierhilde with fresh peperoncini

Die speckige Bierhilde mit Speck und Champignons 34.50
The greasy Bierhilde with bacon and mushrooms

zusätzliche Beilage / additional side dish:

kleine neue Kartoffeln / small new potatoes		**+ 5.50**
Panierte Pouletfleisch Bites / breaded chicken bites	**90g / 180g**	**+ 10.00 / 20.00**
Panierte Schweinefleisch Bites / breaded pork bites	**90g / 180g**	**+ 9.00 / 18.00**

Fondue Chinoise

Wolfgangs Klassiker (200g pro Person) **mit Kalb-, Rind-, Poulet- und Schweinefleisch** 48.00
Wolfgang‘s classic (200g per person) **with veal, beef, chicken and pork**

Bierhildes Klassiker (180g pro Person) **mit Kalb-, Rind- und Pouletfleisch** 49.50
Bierhilde‘s classic (180g per person) **with veal, beef and chicken**

serviert mit / served with:

Pommes frites, Reis, Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbli und Preiselbeeren
French fries, rice, silver onions, cornichons, baby corn and cranberries

Hausgemachte Saucen: Cocktail-, Curry-, Tartar-, Knoblauch- und BBQ-Sauce
homemade sauces: cocktail, curry, tartar, garlic and BBQ sauce



Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Vegetarisch / vegetarian