

# Speisekarte

## Vorspeisen:

Weissweinsuppe mit Croûtons	10.-
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	15.-

## Chäsfondue

Moitié-Moitié Fondue (inkl. Brot, Kartoffeln):	33.-
Knoblauch Fondue (inkl. Brot, Kartoffeln):	35.-
Kräuter Fondue (inkl. Brot, Kartoffeln):	35.-

## Menü „Schopf“

Hausgemachter Glühgin	62.-
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	
Chäsfondue mit Brot und Kartoffeln	
Birnen, Champignons und Cherrytomaten	
Dessert im Gläsli (nach Wahl)	

## Menü „Schopf“ mit Käse à Discretion

## Beilagen:

Birnenstücke, Ananastücke	4.-
Cherrytomaten und Champignons	4.-

## Desserts:

Orangenmousse im Gläsli	6.50.-
Tiramisu im Gläsli	6.50.-



# Getränke

## Apéro und heisse Muntermacher:

Aperol Spritz	13.-
Prosecco Mionetto Prestige Collection brut DOC Treviso 75cl	49.- / 7.-
Gespritzter Weisser süss/sauer	8.5
Hausgemachter Glühgin	7.-

## Weine:

Weisswein Domaine en Laies Epresses AOC Lavaux 70cl	49.- / 7.-
Weisswein Domherrenwein Fendant AOC Valais 75cl	42.- / 6.-
Rotwein Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud 75cl	45.- / 6.50

## Schnapps & Muntermacher

Willisauer Kirsch 2 cl	6.-
Jägermeister 2 cl	5.-
Emilienheimer Nusschnaps 2 cl	6.-

## Alkoholfrei Getränke:

Mineral Kohlensäure 5 dl	5.-
Mineral Kohlensäure 1.5 l	9.-
Mineral ohne 5 dl	5.-
Mineral ohne 1.5 l	9.-
Coca Cola 5 dl	5.-
Cola Zero 5 dl	5.-
Rivella blau 5 dl	5.-
Schorle 5 dl	5.-

## Bier:

Appenzeller 3,3dl	6.50.-
Kilchberger Bier ab Februar	6.50.-

## Heisse Getränke:

Kaffee	4.50.-
Espresso	4.50.-
Tee div. Sorten	4.50.-