



Fonduezelt

PREMIER PLAT

- Plateau apéritif Zurichois** 39.50
«Plättli» mit Schnebelkuh Bergkäse vom höchsten Berg im Kanton, Försterbröckli, Roh- & Bauernschinken vom Zürcher Metzger, Landjäger vom Stockenguet, Cherrytomaten, Radiesli und knackiger Spreewaldgurke
- Salade «Nüssli» avec oeuf & croûtons**..... 14.50
Der Klassiker unter den Wintersalaten, mit Dressing maison
- Salade mixte façon Hafengebäck** 13.50
Frischer Salatmix mit Nüssen, Früchten und Kernen
- Bouquet de radis avec sel**..... 8.50
Bund Radieschen mit Salz, herrlich knackig und rassig
- Soupe à l'orge avec ou sans Wienerli** 19.50 / 14.50
Gerstensuppe, auch «sans» bzw. vegetarisch voll schmackhaft!
- Soupe alpine aux légumes et au bouilli** 19.00 / 32.-
Alpen-Suppenpfopf mit Gemüse und Siedfleisch wie in der Alp-Hüttli in Andermatt

FONDUE DU PALACE

Die fabelhafte Fondue-Formel von Franz Faeh, Palace Hotel Gstaad. Serviert mit Brot, Gschwellti und Essigemüse.

- Hausmischung**..... p. P. 34.50
- mit Trüffel** p. P. 43.-
- mit Champagner**..... p. P. 39.-
- mit Trüffel und Champagner** p. P. 45.-

RACLETTE EN 4 ACTES

Vier Käsesorten für ein komplettes Raclette-Vergnügen

- pro Portion** 18.-
- à discretion** 44.-
verschiedene Käsesorten, mit Gschwellti und Essigemüse

Wähle deinen Käse:

Chili, Knoblauch, Normal, Pfeffer

AUSSI DÉLICIEUX

- Ailes de poulet au panier**.....29.50
Pouletflügel im Chörbli, seulement à discrétion
- Falafel avec sauce au yaourt**..... 14.50
Herrliche Kichererbsen-Bälle für gute Laune

PLATS EN ACCOMPAGNEMENT

- Cervo Fries à la saveur de truffe** 14.50
Lulu liebt les Trüffelpommes à la Cervo Zermatt!
- Pommes Frites** 7.50
Klassisch, einfach, gut
- Pommes de terre en robe de champs**..... 7.50
Oder kurz: Gschwellti. Simply the best zu allem
- Cornichons de la forêt de la Sprée**..... 5.90
Spreewaldgurke, knackisch-frisch

DESSERTS

- Meringue avec crème double** 9.-
Meringue mit Doppelrahm für extra Genuss
- Vermicelles avec Meringue** 12.50
Marroni süss in Form, mit Meringue und Rahm
- Dai Dai** 3.-
Kleine Glacépraline, grosser Genuss
- Gobelet de glace Schlattgut**..... 6.90
Glacéhubeli vom Hof oberhalb Goldküste, diverse Sorten
- Gâteau très choco ou aux pommes** 9.90
Schoko- oder Apfelkuchen, immer eine Sünde wert
- Strudel aux pommes avec sauce à la vanille** 16.-
Knuspriger Apfelstrudel mit feinsten Vanillesauce
- Mille-feuilles substantiel pour deux** 26.-
Schöne, luftige, grosse Cremeschnitte mit Vanillecreme



NE DOIT PAS MANQUER EN HIVER

Glühwein.....	8.-
mit Extras-Schuss	9.50
Heisse Schokolade	8.50
<i>wie im Schober dazumals</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

Wasser still/laut	0.5/1.0 l	5.50/9.50
Hausgemachter Eistee	0.3/0.5 l	6.-/8.50
Sprite	0.3/0.5 l	5.50/7.50
Coca Cola/Zero	0.33 l	5.50
Sinalco	0.33 l	5.50
Appenzeller Ginger Beer	0.33 l	6.50
<i>alkoholfrei</i>		
Gents	0.2 l	5.50
<i>Tonic Water, Bitter Lemon</i>		

APERITIFS

Spritzer blanc doux ou acide	0.2 l	9.50
Aperol Spritz	0.2 l	14.-
Heino	0.2 l	18.-
Heino alkoholfrei	0.2 l	13.-
Negroni		20.-
Negroni sbagliato		20.-

BIÈRES

Einsiedler offen	0.3/0.5 l	5.50/9.-
Panaché	0.3/0.5 l	5.50/9.-
Einsiedler Maisgold	0.33 l	6.50
Einsiedler dunkel	0.33 l	6.50
Einsiedler alkoholfrei	0.33 l	6.50

DIGESTIFS

Grappa Berta Nibbio	2 cl	8.-
Grappa Berta La Musa Amarone	2 cl	11.-
Grappa Tre Soli Tre	2 cl	18.-
Kirsch, Chrüter, Williams oder Zwetschgen.....	5 cl	8.-

BOISSONS CHAUDES

Espresso		5.-
Kaffee crème		5.50
Cappuccino		6.50

VINS MOUSSEUX

Prosecco Millesimato N.V.....	0.10 l	11.-
Furlan	0.75 l	69.-
<i>Glera, Valdobbiadene, Italien</i>		
Cuvée Alexandre, N.V.....	0.10 l	16.-
Soutiran, 1 ^{er} Cru.....	0.75 l	105.-
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich</i>		

BLANCS

Restaurant Pumpstation Riesling-Sylvaner.....	0.10 l	9.-
Turmgut Erlenbach.....	0.75 l	58.-
<i>Riesling-Sylvaner, Zürich, Schweiz</i>		
Cervo Zermatt	0.10 l	8.50
Varonier.....	0.75 l	59.-
<i>Johannisberg, Wallis, Schweiz</i>		
Restaurant Coco Heida	0.10 l	10.-
St. Jodern Kellerei	0.75 l	69.-
<i>Savagnin Blanc, Wallis, Schweiz</i>		
Gstaad Palace L'Yvorne	0.75 l	69.-
Domaine de la Pierre Latine		
<i>Chasselas, Chablais, Schweiz</i>		
Chez Vrony Fendant	0.75 l	58.-
Domaine des Muses		
<i>Fendant, Wallis, Schweiz</i>		
Chez Vrony Petite Arvine	0.75 l	66.-
Cave Ardéaz		
<i>Petite Arvine, Wallis, Schweiz</i>		
Petit Chablis	0.75 l	66.-
Domaine Durup		
<i>Chardonnay, Chablais, Frankreich</i>		
Riesling alkoholfrei.....	0.10 l	8.-
Kloster Eberbach	0.75 l	55.-
<i>Riesling, Rheingau, Deutschland</i>		
Riesling Feinherb	0.10 l	9.50
Weingut Wegeler	0.75 l	66.-
<i>Riesling, Mosel, Deutschland</i>		

ROSÉS

Fischer's Fritz Federweisser	0.10 l	9.-
Turmgut Erlenbach.....	0.75 l	58.-
<i>Pinot Noir, Zürich, Schweiz</i>		
Whispering Angel.....	0.10 l	11.-
Chateau d'Esclans	0.75 l	77.-
<i>Grenache, Cinsault, Vermentino, Provence, Frankreich</i>		

ROUGES

Schiffstation Pinot Noir	0.75 l	58.-
Turmgut Erlenbach		
<i>Pinot Noir, Zürich, Schweiz</i>		
Trus Crianza.....	0.10 l	9.-
Bodega Trus.....	0.75 l	66.-
<i>Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien</i>		
Treggiaia	0.10 l	9.50
Villa Bibbiani.....	0.75 l	66.-
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chianti Montalbano, Italien</i>		

