



# FONDUE STÜBLI

## VORSPEISE

<b>Aufschnittplatte</b>	17
Bündner - Rohschinken, Pfeffer-Salami, Hirsch Pastrami, körniger Senf und Kalamata Oliven	
<b>Nüsslisalat</b>	12.5
mit Speck und Ei	
<b>Hokkaido Kürbis Cremesuppe</b>	10.5
mit Kürbiskernen und Kürbis Öl	

## FONDUE ab 2 Personen

À discrétion mit Brot  
dazu Cornichons  
und eingelegte Rotwein-Zwiebeln

<b>Haus Mischung</b>	31 p.p.
Vacherin, Gruyere, Raclette, Reblochon, Appenzeller	
<b>Das Original</b>	29 p.p.
Moitié Moitié	
<b>Trüffel und Champagner</b>	38 p.p.
mit Moitié Moitié	

## BEILAGE

Gschwellti		6.5
Mostbröckli	60g	13
Kirsch zum Tunke	40% 2cl	5

## WEISSWEINE

**Zürichsee AOC Räuschling**  
Kümin Weinbau, Zürichsee  
Räuschling

 1dl  
7.5  0.75l  
52

**Cuvée Madame Rosmarie**

Weingut Adrian & Diego Mathier  
Wallis AOC, 2021

Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner

65

**Heida AOC Grand Métral Provins**

Provins, Wallis, 2022

Heida

55

**Jutz d'Heida**

Ô Faya Farm, Saxon Wallis, 2021, Trüb, Bio  
Heida

72

## KIRSCH

**Kirsch Dettling Réserve**  
von Sembach

41% 2cl 9

**Kirsch Etter**  
von Zug

41% 2cl 8

**Kirsch Etzel**  
von Einsiedeln

42% 2cl 8

## WEITERE GETRÄNKE

**Darjeeling BIO Schwarztee**

5.2

**Bergkräutertee offen**

7

**Appenzeller**

30% 2cl 7

**Zürcher Tirggel Schnaps**

24% 4cl 6

Alle Preise in CHF, inkl. Mwst & Service

