



FONDUE JURTE

FONDUE YURT



Di - Sa 17.30 Uhr – 23.00 Uhr
Tue - Sa 17.30 hrs - 23.00 hrs

Apéro

Jurte Plättli mit Hauswurst, Trockenfleisch, Rohschinken, Nüssen

Yurt platter with sausage, dried meat, raw ham, nuts

für 2 Personen | *for two persons*

CHF 24

**Jurte Antipasti Plättli mit Trockentomaten, marinierten Oliven,
gefüllten Peperoni, Aioli Dip**

Yurt platter with dried tomatoes, marinated olives, stuffed pepperoni, aioli dip

für 2 Personen | *for two persons*

CHF 18

Fondue Menu

Grüner Blattsalat mit Hausdressing | *Green leaf salad with house dressing*

CHF 13

Unsere Käsefondues von "Chäs & So" Uettligen ab 2 Pers | *as of two pers*

(Gruyère AOP 1/3, Vacherin Fribourgeois 1/3 & Raclettekäse 4-5 Monate 1/3)

Special blend cheese fondues from "Chäs & So" Uettligen

Klassisch | *Classic*

CHF 36.00 p.P

mit Alpenkräutern | *with Alpine herbs*

CHF 37.50 p.P

mit Steinpilzen | *with porcini mushrooms*

CHF 41.50 p.P

Zubereitet mit | *Prepared with*

Epesses La Capite Grand Cru 2023 (H & M Zurbrügg Gauer)

& Bangerten Kirsch 42 Vol%

dazu | *with*

Knuspriges Hausbrot | *Crispy home bread*

Cornichons und Silberzwiebeln | *Gherkins and pickled onions*

Auf Wunsch mit Dampfkartoffeln à CHF 5 p.P

On request with steamed potatoes at CHF 5 p.p.

Reservation:

031 309 61 11, reservation-ieb@zghotels.ch