

URNÄSCHER KÄSEFONDUE À DISCRÉTION

K L A S S I S C H E S F O N D U E

Würziges, cremiges Fondue (alkoholfrei), für welches ausschliesslich regionaler Käse verwendet wird.

Fr. 39.- pro Person

G I N F O N D U E

Urnäsker Käsefondue mit einem kräftigem Schuss Appenzeller Edelbrand Gin.

Fr. 46.- pro Person

U N S E R F O N D U E W I R D M I T D E N F O L G E N D E N T O P P I N G S S E R V I E R T :

- Fonduebrot
- Cherrytomaten
- Silberzwiebeln

URNÄSCHER RACLETTE À DISCRÉTION

R A C L E T T E

Das Ganze wird mit zarten Kartoffeln, knackigen Silberzwiebeln und Essiggurken serviert, begleitet von vier verschiedenen erstklassigen Käsesorten:

- mild/würzig
- Chili
- Pfeffer
- Knoblauch

Fr. 39.- pro Person



WEITERE TOPPINGS

MOSTBRÖCKLI

Fr. 11.-

HÄRDÖPFELI

Fr. 8.-

ESSIGGURKEN

Fr. 6.-

MAISKÖLBCHEN

Fr. 6.-

BIRNEN

Fr. 6.-

KNOBLAUCHBUTTER

Fr. 3.-



DESSERT

FRUCHTPLATTE

Fr. 10.-

FRUCHTPLATTE MIT SCHOGGISAUCE

Fr. 12.-

ÖPFELCHÜECHLI

Köstliche Öpfelchüechli, zart frittiert und anschliessend liebevoll in einer Mischung aus Zucker und Zimt gewendet.

Fr. 14.-



APERITIF

BELLINI

Ein milder und erfrischender Cocktail-Klassiker aus Prosecco und frischem weissem Pfirsichpüree.

Fr. 11.-

WEISSWEIN

CHERRY'S EMPFEHLUNG

LANGHE ARNEIS

Geschmack: Harmonisch trocken mit einer leichten säuerlichen Nuance, die dem Wein Frische und Beständigkeit verleiht.

Fr. 49.- (Flasche à 75 dl)

ROTWEIN

JUAN - PABLO BONETE

Ein wunderbarer Alltagswein mit dennoch bemerkenswerter Tiefe. Die Frucht, die Säure und die Tannine verschmelzen harmonisch und verleihen ihm einen langanhaltenden und ausgewogenen Abgang. Dieser Wein ist der ideale Begleiter für jede Mahlzeit.

Fr. 59.- (Flasche à 75 dl)