

Walzwerk

Mineralwasser und Süssgetränke (PET)

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5dl	CHF	5.00
Coca Cola, Cola Zero, Eistee, Apfelschorle	5dl	CHF	5.00

Heissgetränke

Kaffee Créme / Espresso		CHF	5.00
Minzen-, Verveine-, Schwarztee		CHF	4.00
Glühwein Roote/Wysse huusgmacht		CHF	6.00
Glühwein Roote/Wysse huusgmacht mit Schuss		CHF	8.00
Apfelpunsch		CHF	6.00
Apfelpunsch mit Schuss		CHF	8.00
Kaffi Luz		CHF	8.00
Kaffi «Bärgstation»		CHF	10.00
Frosch (Vodka green) 17%	4cl	CHF	8.00
Hüttenbrand			
(roter Teufel aus Cranberry, Apfel und Orange)	mit Schuss	CHF	9.00
	ohne Alkohol	CHF	7.00

Shots: diverse auf Anfrage

Biere

Bier ChiopfAb	3dl	CHF	6.00
Sorglos alkoholfrei FL	3.3dl	CHF	7.00

Prosecco

extra dry Nudo DOC	1dl	CHF	9.00
	7,5dl	CHF	55.00
Apérol Spritz alkoholfrei		CHF	9.00

Weine Salgesch VS, D. Mathier

Johannisberg (Sylvaner mit Jahrgang)	5dl	CHF	28.00
Molignon Terre Promise Chasselas AOC offen	1dl	CHF	8.00
Dole Blanche AOC Valais	5dl	CHF	28.00
Gigolo Weiss AOC	7,5dl	CHF	56.00
Gigolo Rot (Assemblage Cabernet, Cornalin, Pinot Noir)	7,5dl	CHF	56.00
Gsprützte Wysse	2dl	CHF	7.00

Digestifs

Fassbind Tradition Kirsch 41%	2cl	CHF	6.00
Fassbind L'Héritage de bois 52,3%	2cl	CHF	12.00
(Goldmedaillie 17/18 Reifung 1 Jahr im Kirschholzfass)			

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.



... ein Abend mit Freunden ist unbezahlbar

Bärgkäsefondue CHF 34.00
Bergkäsefonduemischung 300g pro Person mit Brot oder Kartoffeln
(mehrfachprämierte Molkerei aus Schönried)

Champagner/Trüffelfondue CHF 39.00

Le Caquelon Vesperplatte reichlich garniert CHF 28.00

Raclette à discrétion CHF 32.00

Fleischfondue à discrétion ab 2 Personen Preis pro Person CHF 58.00
Rindsfilet, Kalbs-und Pouletfleisch in Bouillon, Country Fries
serviert mit Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch und Tartarsauce

Wintersalat CHF 12.00

Hausgemachtes
Schoggimousse CHF 8.00
Zimtmousse mit beschwipsten Zwetschgen CHF 8.00

Gondel Päggli

300gramm p/Person Bergkäsefonduemischung (mehrfachprämierte Molkerei aus Schönried)
Pro 4-er Gondel: 1 Flasche Weisswein Molignon von Diego Mathier aus Salgesch,
1 Glas Kirsch aus dem Hause Fassbind und unser beliebter hausgemachter Gondeli Absagger.
2 Flaschen Molignon ab 5 Personen

Alkoholfreie Päggli möglich sowie bei Unverträglichkeit eine Alternativspeise.

Unsere Gondeln werden bedient und sind beheizt.

2er Gondel – Belegung	2 Personen	CHF 130.00
4er Gondel – Belegung	4 Personen	CHF 270.00
	3 Personen	CHF 230.00
6er Gondel – Belegung	6 Personen	CHF 400.00
	5 Personen	CHF 360.00

Deluxe Gondel bis 12 Personen

Menue Classic CHF 980.00 für 12 Personen
Vorspeise: Apéroplatte, Hauptgang: 300gramm Bergkäsefonduemischung p/Person, **Dessert:** Sorbet
Getränke: 4 Flaschen Molignon D. Mathier, Kirsch aus den Hause Fassbind, Gondeli (Hausmischung)
Exklusivität: 17:00 - 22:00 Uhr Fr/Sa - 23:00 Uhr, beheizte Gondel mit eigenem Service

Menue Deluxe CHF 1200.00 für 12 Personen
Vorspeise: Apéroplatte, Hauptgang: Bergkäsefondue à discrétion, **Dessert:** Sorbet oder Abenddessert
Getränke: je 1 Glas Apéro, 4 Flaschen Gigolo AOC D. Mathier, Kirsch Fassbind aus Kirschfass, Gondeli (Hausmischung)
Exklusivität: 17:00 - 22:00 Uhr Fr/Sa - 23:00 Uhr, beheizte Gondel mit eigenem Service

Online-Reservationen: www.fondue-gondel.ch
Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beratet Sie unser Küchen-Personal gerne.

designed/printed by ettermedia.swiss