

Fondue @ TapRoom

MENÜ

SUDWERK BIER FONDUE (250 GR)

VON ART OF FONDUE (Bülach)

MIT BROT UND KARTOFFELN

CHF 29.- (PRO PERSON)

NACHSCHLAG (250 GR)

CHF 15.-

DESSERT GLACE (120 ML)

VOM SIMOUSE (Wetzikon)

VANILLE, SCHOKOLADE ODER CARAMELL

CHF 7.-

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER (STILL/ LAUT, 100 CL)

CHF 7.-

KAFFEE/ TEE (DIVERSE SORTEN)

CHF 4.-

ALKOHOLISCH

BIER VOM ZAPFHAHN (30 CL)

SUDWERK/ KELLER BIER

CHF 6.-

GLAS WEISSWEIN/ ROTWEIN OFFEN (10 CL)

CHF 7.-

DIVERSE DIGESTIF (4 CL)

KIRSCH/ APPENZELLER/ GRAPPA

CHF 5.-/ 4.-/ 9.-

ZUSATZANGEBOTE (FÜR ANGEMELDETE GRUPPEN)

APÈRO-PLATTE

SCHNITTFLEISCH/ ANTIPASTI

CHF 15.-/ PERSON

WINTERSALAT

IN GROSSER SCHÜSSEL SERVIERT

CHF 8.-/ PERSON

MERENGUE DESSERT MIT GLACE

ZUSÄTZLICH DOPPELRAHM & SCHLAGGRAHM

CHF 9.- / PERSON

ALTERNATIV-MENÜS

BSP. PIZZA ODER BURGER

PREIS NACH ABSPRACHE

FONDUE TO GO (600 GR)

CHF 19.-

ALLE PREISE INKL. MWST

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

NEUCHÂTEL LES EFFEUILLEUSES (75 CL)

LES VINS DE SYLVAIN/ NEUENBURG/ CHASSELAS

CHF 36.-

ST. SAPHORIN LES BLASSINGES GRAND CRU (70 CL)

LEYVRAZ-VINS/ WAADT/ CHASSELAS

CHF 44.10

BUEBIKER JOHANNITER (75 CL)

WINZERGEMEINSCHAFT BUBIKON/ ZÜRICH/ JOHANNITER

CHF 44.60

ROTWEIN

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (75 CL)

TRICCA/ TOSCANA/ SANGIOVESE

CHF 36.-

DAS ISCH LÄBE – TINTA BARROCA (75 CL)

DUOROTAL/ TINTA BARROCA

CHF 44.90

ANDERER FLASCHENWEINE AUS DEM REGAL

FLASCHENPREIS + CHF 25.-