

Vorspeisen

- * Trockenfleisch und Trockenwurst vom Jumi aus Boll, auf Holzplättli, dazu Holzofenbrot 24.50
- * Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons 17.50
- * Kürbissuppe mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen und Kräutern im kleinen Topf 12.50, im grossen Topf für 4 Personen 40.-

Hütten-Fondüs

Jedes Fondü servieren wir ab 2 Personen mit Holzofenbrot, Kartoffeln und einer Portion Silberzwiebeln und Cornichons

- * Fondü-Hütte Hausmischung - von den Berner Jumi Giele 35.-
- * Bärefondü - bärenstark!
mit Frühlingszwiebeln, Saucisson und Speck 39.-
- * Fondü aux fines herbes - mit frischen Kräutern 37.-
- * Tomaten-Fondü - mit Cherrytomaten 38.-
- * Fondü Terra - mit Morcheln, Echalottes, Cognac, Muskatnuss 43.-
- * Fondü mit Champagner und Trüffel 47.-

Desserts

- * Gebrannte Crème mit Meringue-Streusel 12.-
- * Zwetschgen in Rotwein, Anisstern, Zimtglace und Rahm 13.50
- * Sorbets und Glaces:
Zitrone, Apfel, Zimt,
Schokolade, Kaffee, Haselnuss
pro Kugel 4.50 / Rahm + 2.-
- * Mit gutem Geist:
Schokolade mit Rum,
Zitrone mit Vodka
je 13.50

Allgemeine Fondü-Genuss-Bedingungen

- * Sämtliche aufgeführten Preise verstehen sich pro Person
- * Pro Person wird 300g Fondü serviert
- * Für den zünftigen Hunger können Sie gerne Fondü-Supplement bestellen (100g für CHF 10.-)
- * Zusätzliche Portion Silberzwiebeln und Cornichons CHF 5.-

Wenden Sie sich bei Allergien und Intoleranzen bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt | 24.11.