

# Es isch Zyt für es Fondue

p.P.

**Der Klassiker** 22.--

**Mit extra Chnobli** 23.--

**Mit Steinpilzen** 24.--

**Mit Chilli** 23.--

**Mit surem Most** 23.--

**Mit Prosecco und Trüffel** 29.--

## Unsere Weinempfehlung

Aigle "Cellier du Chablais"	1/10	4.10
Schnäggliberger Riesling&Sylvaner	1/10	3.60

**En urchige Kirsch im luschtige Töppli passt au immer dezue**  
5 cl 7.--