

Silvestern Sie auf der Felsenegg mit atemberaubender Sicht über das Seebecken

Aperohäppchen mit einem Glesli Prosecco
Warm canapé with a glass of Prosecco

Leichtes Schaumcremesüppchen mit Zürcher Riesling
Creamy soup made out of Riesling from the hills of Zürich

Winterliche Salatkomposition
mit Rohschinken und Granatapfel
Winter salad with smoked ham and pomegranate

Unser beliebtes Käsefondue
Cheese fondue, our famous house mix
oder/or

Fleischfondue nach Winzerart mit hauseigenem Rotweinsud
Die tolle Alternative mit dem besonderen Geschmack
Kleingeschnittenes Schweizer Frischfleisch vom lokalen Metzger
Schweine-, Poulet-, Kalb- und Rindfleisch. Der Rotweinsud wird aus Bouillon
zubereitet und mit Rotwein aus der Region und Gartengemüse verfeinert.
Beilagen: Rosmarienkartoffeln, Silberzwiebeli, Gürkli, Maiskölbchen, pikante
Peppadew, Minichampignon, eingelegte Knoblauchzehen. Saucen: Cocktail,
Tartar, Knoblauch, Curry und scharfe Barbecue

Meat fondue Winzerart - homemade with red wine with an exciting special taste. Small slices of Swiss fresh
meat from the local butcher, veal, beef, chicken and pork and the specially prepared red wine bouillon.
Served with: Fries, silverskin pickled onions, baby gurkins, baby sweetcorns, mini mushrooms and garlic.
Sauces: cocktail, tartar, garlic, curry and spicy barbecue sauce.

Walnussparfait mit Vanille – Orangen
Parfait made out of caramelized walnuts
served on a bed of vanilla-oranges

Menu mit Käsefondue Fr. 70.00
Menu with cheese fondue as a main Fr. 70.00
Menu mit Winzerfondue Fr. 95.00
Menu with meat fondue as a main Fr. 95.00

Die Luftseilbahn fährt alle 15 Minute bis 01:05 Uhr
The cable car is running every 15 minutes till 01:05 am