

Freiraum Hüttengaudi

Chäsfondue à discrétion („so viel du essen kannst“)

Ab min. 2 Personen:

Alle Chäsfondues werden mit Brot, Silberzwiebeln, Essiggurken, Zwiebeln, Ananas und Birnenhälften serviert.

Es stehen Ihnen folgende Variationen zur Auswahl:

Hausmischung		29.50
	Unsere Spezialmischung	
Freiraum		30.50
	Mit Chili und Paprika	
Trüffel		34.50
	Mit Prosecco und Trüffeln	
Gaudi		31.50
	Mit frischem Knoblauch & Zwiebeln	
Neu: Veganes Chäsefondue (Aus Cashnüssen hergestellt). (Nur auf Vorbestellung / Fragen Sie das Personal)		38.00

Fleischfondue à discrétion („so viel du essen kannst“)

Ab min. 2 Personen:
Preis pro Person

Chinoise		48.00
	mit Bouillion	
Bourgignon		48.00
	mit Öl	

Rind, Schwein, Poulet und Speck sind
inklusive einem gemischten Salat, Pommes & Reis sowie 6 verschiedenen hausgemachten
Saucen.

Unsere Weinempfehlung

Federweiss (Tobias Schmid, Berneck) Weisswein	0.7dl.	39.00
Primitivo (Nuesch, Balgach) Rotwein	0.7dl.	36.00



Raclette à discrétion („so viel du essen kannst“)

Ab min. 2 Personen:
Preis Pro Person

Raclette Käse 29.00

Knoblauch Käse 32.00

Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken, Zwiebeln, Ananas und Birnenhälften serviert.

Raclette & Tischgrill à discrétion („so viel du essen kannst“)

Ab min. 2 Personen:
Preis pro Person

Freiraum Tischgrill mit Raclette Käse 49.00

Freiraum Tischgrill mit Knoblauch Käse 52.00

Rind, Schwein, Poulet und Speck sind
inklusive einem gemischten Salat, Kartoffeln sowie 6 verschiedenen
hausgemachten Saucen.

Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Zwiebeln, Ananas und Birnenhälften
serviert.

Zusätzlich zum Tischgrill empfehlen wir:

Portion Chipolata 9.50

Portion Gemüse(Zucchini und Peparoni) 10.50

Portion Speck 10.50

Fleisch Herkunft: Poulet & Schwein ; Schweiz
Rind ;Schweiz & Argentinien
Käse Herkunft: Molkerei Kurmann, Kriessern

Unsere Weinempfehlung

Federweiss (Tobias Schmid, Berneck) Weisswein 0.7dl. 39.00

Primitivo (Nuesch, Balgach) Rotwein 0.7dl. 36.00

