



PARK HOTEL  
VITZNAU  
HEALTH & WEALTH RESIDENCE

# Verlinde



Fondue Gondel

Geniessen Sie Ihr Fondue  
in gemütlicher Atmosphäre und bei bester Aussicht  
auf die Gebirgslandschaft der Zentralschweiz.

# GSTAADER BERG-FONDUE AB 2 PERSONEN

## GSTAADER KÄSEFONDUE - HAUSMISCHUNG -

Hergestellt aus Greyerzer, Gstaader Bergkäse und Berg-Taleggio  
*Made from Gruyère, Gstaad mountain cheese and mountain Taleggio*

## BERGKARTOFFELN

Aus dem Albulatal  
*Mountain potatoes from the Albula valley*

## MIXED PICKLES

Gewürzgurke, Mais, Kürbis und Rande knackig eingelegt  
*Crispy pickled cucumber, corn, pumpkin and beetroot*

## BIRNENSCHNITZ

Aus dem Garten von Familie Amgarten aus Vitznau  
*Pear wedges from the garden of family Amgarten from Vitznau*

## SAUERTEIGBROT VOM EIGENBRÖTLER

30-jährige Sauerteig Erfahrung  
*Sourdough bread from the bakery Eigenbrötler, 30 years of sourdough experience*

## TROCKENFLEISCH VON DER ALTEN KUH

Rindfleisch aus der Zentralschweiz  
*Dried beef meat from the old cow*

CHF 95 P.P



# GSTAADER KAISER-FONDUE AB 2 PERSONEN

## GSTAADER KÄSEFONDUE - TRÜFFEL UND CHAMPAGNER -

Hergestellt aus Greyerzer, Gstaader Bergkäse und Berg-Taleggio  
Verfeinert mit reichlich schwarzem Burgundertrüffel und Champagner  
*Made from Gruyère, Gstaad mountain cheese and mountain Taleggio  
Refined with plenty of black burgundy truffle and champagne*

### BERGKARTOFFELN

Aus dem Albulatal  
*Mountain potatoes from the Albula valley*

### MIXED PICKLES

Gewürzgurke, Mais, Kürbis und Rande knackig eingelegt  
*Crispy pickled cucumber, corn, pumpkin and crispy beetroot*

### BIRNENSCHNITZ

Aus dem Garten von Familie Amgarten aus Vitznau  
*Pear wedges from the garden of family Amgarten from Vitznau*

### SAUERTEIGBROT VOM EIGENBRÖTLER

30 jährige Sauerteig Erfahrung  
*Sourdough bread from the bakery Eigenbrötler, 30 years of sourdough experience*

### TROCKENFLEISCH VON DER ALTEN KUH

Rindfleisch aus der Zentralschweiz  
*Dried beef meat from the Vitznau cow*

CHF 125 P.P

## OPTIONAL :

NACH VERFÜGBARKEIT MIT 4g WEISSEM TRÜFFEL		+78
GUNZWILER DESTILLATE TERESA BARRIQUE KIRSCH 40%	2 cl	14
SUPPLEMENT BERGFONDUE		32
SUPPLEMENT KAISERFONDUE		42

# DESSERT

## INTERPRETATION NESSELRODE 18

Mousse von Vermicelles und 54%iger Felchlin Schokolade mit Meringue und Kirschwasserglace  
*Mousse of vermicelles and 54% Felchlin chocolate with meringue and cherry brandy ice cream*

## YUZU UND CHAMPAGNER 28

Erfrischendes Yuzusorbet, aufgegossen mit Champagner «Robert Moncuit»  
*Refreshing yuzu sorbet with Champagne «Robert Moncuit»*

## KAFFEE LUTZ 14

Kaffeespezialität mit Kirsch oder Kräuterschnaps  
*Coffee speciality with cherry or herb liquor*

## DIGESTIF 2 CL

Reisetbauer Vogelbeere 42%	32
Reisetbauer Himbeere 42%	34
Etter Fruchtbaum 41%	16
Etter Aprikose 42%	18
Etter Vieille Prune «Barrique» 41%	14
Etter Quitte vom Hausgarten 41%	16

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST.  
All prices are in SFR and include 7.7% VAT.