



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

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

Auf Wunsch mit einem extra Schuss "Rigi-Kirsch"
On request with a shot of "Rigi-Cherry"

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 VITZNAUER GARTEN VON FAMILIE AMGARTEN

Pear wedges from the garden of family Amgarten from Vitznau

BROTKULTUR VOM WAUWILER EIGENBRÖTLER

Würfel von klassischem Fondue- und röschem Sauerteigbrot
Sourdough bread from the bakery Eigenbrötler, 30 years of sourdough experience

TROCKENFLEISCH VON DER ALTEN KUH

Selbstgereiftes «Bündnerfleisch» von der zentralen Schweizer Kuh – Fleischsommeliers Favourite
Dried beef meat from the old cow



ZUM FONDUE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE 3 SPEZIELLEN WÜRZMISCHUNGEN UND KNUSPRIGE BITTERSALATE

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG FÜR IHR FONDUE



CHF 98 P.P

GSTAADER KAISER-FONDUE AB 2 PERSONEN

Hergestellt aus Greyerzer, Gstaader Bergkäse und Berg-Taleggio

Made from Gruyère, Gstaad mountain cheese and mountain Taleggio

Verfeinert mit reichlich schwarzem Burgundertrüffel und Champagner

Refined with plenty of black burgundy truffle and champagne

Auf Wunsch mit einem extra "Schuss Rigi-Kirsch"

On request with a shot of "Rigi-Cherry"

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 VITZNAUER GARTEN VON FAMILIE AMGARTEN

Pear wedges from the garden of family Amgarten from Vitznau

BROTKULTUR VOM WAUWILER EIGENBRÖTLER

Würfel von klassischem Fondue- und röschem Sauerteigbrot

Sourdough bread from the bakery Eigenbrötler, 30 years of sourdough experience

**ZUM FONDUE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE 3 SPEZIELLEN WÜRZMISCHUNGEN UND
KNUSPRIGE BITTERSALATE**

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG FÜR IHR FONDUE

CHF 128 P.P

OPTIONAL :

NACH VERFÜGBARKEIT MIT 4g WEISSEM TRÜFFEL	72
SUPPLEMENT BERGFONDUE	32
SUPPLEMENT KAISERFONDUE	42

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	26
Mit Muscovadozucker, Topinambur und Sauerteig <i>With muscovado sugar, Jerusalem artichoke and sourdough</i>	
YUZU UND CHAMPAGNER	28
Erfrischendes Yuzusorbet, aufgegossen mit Champagner «Robert Moncuit» <i>Refreshing yuzu sorbet with Champagne «Robert Moncuit»</i>	
MADELEINES	20
Nussbutter Tonkabohne Zwetschgenröster <i>Brown butter Tonka bean plum compote</i>	

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.