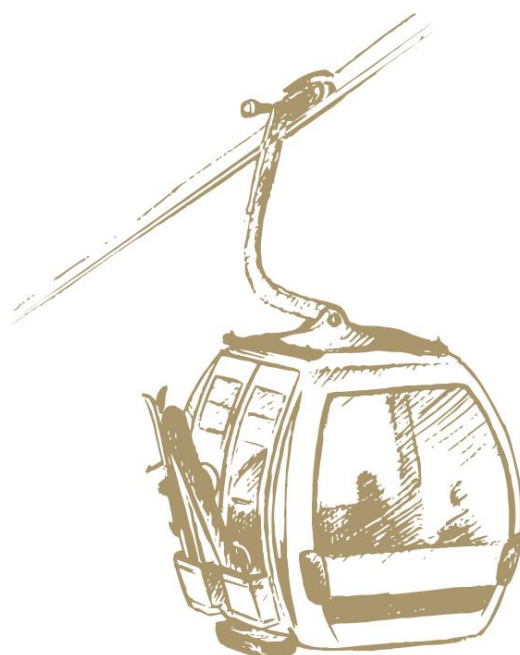




PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Fondue in der Gondel



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

*Enjoy your fondue in a cosy atmosphere and with the best
view over the Central Swiss mountain landscape.*

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
Pickled cucumber, corn, pumpkin and crispy beetroot

BIRNENSCHNITZ

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

SAUERTEIGBROT VOM EIGENBRÖTLER

30 jährige Sauerteigkultur
Sourdough bread from the bakery Eigenbrötler, 30 years of sourdough culture

TROCKENFLEISCH VON DER VITZNAUER KUH

Rindfleisch von Familie Zimmermann
Dried meat from the Vitznau cow

CHF 85 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
Pickled cucumber, corn, pumpkin and crispy beetroot

BIRNENSCHNITZ

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

SAUERTEIGBROT VOM EIGENBRÖTLER

30 jährige Sauerteigkultur
Sourdough bread from the bakery Eigenbrötler, 30 years of sourdough culture

TROCKENFLEISCH VON DER VITZNAUER KUH

Rindfleisch von Familie Zimmermann
Dried meat from the Vitznau cow

CHF 125 P.P

OPTIONAL :

GUNZWILER DESTILLATE TERESA BARRIQUE KIRSCH 40%	2 cl	14
WEISSER TRÜFFEL AUS ALBA	p.Gramm	14
SUPPLEMENT BERGFONDUE		32
SUPPLEMENT KAISERFONDUE		42

DESSERT

EMMENTALER MERINGUE mit Greyerzer Doppelrahm <i>Emmentaler Meringue with Gruyère double cheese</i>	18
BURNED CHEESECAKE Karamelisierter Cheesecake mit Pflaumensorbet <i>Caramelized Cheesecake with plum sorbet</i>	24
GIANDUJA UND KARAMELL Giandujamousse mit salzigem Karamelleis und Quitte <i>Gianduja mousse with salty caramel ice cream and quince</i>	22
YUZU UND CHAMPAGNER Erfrischendes Yuzusorbet, aufgegossen mit Champagner «Collard-Picard Cuvée Prestige» <i>Refreshing yuzu sorbet with Champagne «Collard-Picard Cuvée Prestige»</i>	28
KAFFEE LUTZ Kaffeespezialität mit Kirsch o. Zwetschgenschnaps <i>Coffee speciality with cherry or plum liquor</i>	14

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.

All prices are in SFR and include 7.7% VAT.