

Speise- & WEINKARTE



FONDUE Stübli @ S'Bier vo de Flüehgass

Apéro im Biergärtli

Saveurs Vivre Spiessli (Fleisch / Vegi / Vegan)

Fondue

Vom Amstad Chäslädeli

Gruyère · Freiburger Vacherin · Appenzeller · Bündner Bergkäse

Varianten: Klassisch – mit Weisswein
Bierfondue – mit "S' Bier" Bier
Champagnerfondue – mit Billecart-Salmon (+ CHF 7 p.P.)

Beilagen: Brot · Gschwellti · Essiggemüse

Extras: Speck · Tomate & Chrüter · Chnoblì · Chili · Trüffel (+ CHF 9 p.P.)

auf Anfrage und Verfügbarkeit: **weisser Trüffel zum Fondue** (+CHF 13 pro gr.)

Dessert

Ein süsser, warmer Abschluss – wie ein Hauch Weihnachten.

Bratapfel-Variation mit winterlichen Gewürzen

Preis CHF 58.– pro Person (exkl. Zuschläge für Champagner- oder Trüffelfondue)

Was zum Fondue einfach dazugehört ...

Edelbrände von der Etter Distillerie – perfekt zum Schluss oder zwischendurch:

	2cl	4cl
Vieille Kirsch Barrique	6.00	8.00
Vieille Poire Williams	6.00	8.00
Barrique Vieille Prune	6.00	8.00
Barrique Framboise	6.00	8.00

Glühwein

Hausgemachter Glühwein Rot	6.50
Hausgemachter Glühwein Rot mit Schuss	9.50
<i>Etter-Schnaps nach Wahl - Kirsch, Poire Williams, Prune oder Framboise</i>	

Bier

	Glass 2.5dl
“sBier” Brauerei Flügass	5.50
<i>naturtrüb, wird vor der Abfüllung leicht filtriert und hat je nach Gärprozess zwischen 4.7 und 5.2%</i>	

Champagner & Schaumwein

Glass 1dL Flasche 0.75

Vin Mousseux "Väterchen Frost" VdP – HerterWein	7.50	58.00
<i>Pinot Noir</i>		
Champagne Extra Brut "Le Réserve" AOC – Billecart-Salmon		109.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		
Champagne Extra Brut "Le Rosé" AOC – Billecart-Salmon		165.00
<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		

Weisswein

Fendant "Collection" AOC – Provins, société coopérative	2020	7.50	45.00
<i>Chasselas</i>			
Cuvée Weiss "Regula" AOC – Smith & Smith Ltd	2023	8.00	49.00
<i>Riesling-Sylvaner, Cabernet Blanc, Scheurebe, Vidal blanc</i>			
Heida AOC - Domaine Jean-René Germanier	2024		58.00
<i>Heida</i>			
Chablis "Cuvée Prestige" AOC - Domaine Céline Chevallier	2023		64.00
<i>Chardonnay</i>			
Arums de Lagrange AOC - Château Lagrange	2021		68.00
<i>Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon</i>			

Rotwein

Cuvée Rot "Felix" AOC - Smith & Smith Ltd <i>Pinot Noir, Diolinoir, Garanoir</i>	2023	7.50	49.00
Cuvée Rouge "Väterchen Frost" VdP - HerterWein <i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc</i>	2023	8.50	53.00
Humagne Rouge AOC - Domaine Jean-René Germanier <i>Humagne Rouge</i>	2023		49.00
Le Cupole IGT - Tenuta di Trinoro <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	2023		78.00
Almirez DO - Teso La Monja <i>Tempranillo</i>	2022		65.00

Raritäten & Exklusive Weine

Champagne Extra Brut "Le Sous Bois" AOC – Billecart-Salmon <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>			194.00
Dom Pérignon <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	2015		330.00
Château Angéus <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	2015		565.00

Psssst...schon gehört? Es könnte heute Austern & Kaviar geben.

powered by

Frag lieber mal nach, bevor alles weg!

saveurs Vivre

in cooperation with

