

**Fondue Vigneronne**

(abends - ab 2 Personen)

Zarte Rindshuft- und Pouletbrustwürfel im Weisswein gegart

**Feine Saucen**

Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

**Beilagen**

Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,  
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel  
und Pilaw-Reis

pro Person Fr. 42.50

**Auf Vorbestellung bereiten wir das Fondue Deluxe mit Rinds- & Kalbshuft zu – pro Pers. Fr. 52.50**

**Menu «VinOptimum»**

(Auf Vorbestellung abends)

Bunter Blattsalat «VinOptimum»

\*\*\*

Zarte Rindshuft- und Pouletbrustwürfel im Weisswein gegart

**Feine Saucen**

Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

**Beilagen**

Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,  
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel  
und Pilaw-Reis

\*\*

Dreierlei Dessertvariation

pro Person Fr. 65.00

**Für Anlässe bereiten wir das Menu Deluxe mit Rinds- & Kalbshuft zu - pro Person Fr. 75.00**

*Das Menu «VinOptimum» servieren wir Ihnen ab 4 Personen im Restaurant  
und für 10 bis 16 Personen in unserer Rhyblick-Stube.*

Fleischdeklaration: Rindshuft, Kalb und Pouletbrust (SWISS Premium Poulet) aus der Schweiz.  
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.