APÉRO

FUCHSBAU 2026/27

Stehapéro mit Selbstbedienung im überdachten Aussenbereich.

Ab 126 Personen kann einen Exklusive Buchung getätigt werden, mit einer maximal Kapazität von 170 Personen. Eine Exklusive Buchung beinhaltet Apéro und Bankett.

PLÄTTLI

Ab 10 Personen, dazu Hausbrot

Fleisch-Plättli — Pro Person **15**
Puschlaver Salsiz, Coppa, Bündner Rohschinken, Salami und Speck von der Metzgerei Zanetti und hausgemachte Pickles

Apéro Plättli — Pro Person **15**
Oliven, Antipasti-Gemüse, Parmesanbrocken, hausgemachte Pickles und Auberginen-Tatar

WARM

Kürbissuppe 150ml — **6**
Mit geröstetem Kürbis, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Heisse Marroni 100g — **12.5**
Bis Ende Dezember im Angebot!

KNABBEREIEN

Knoblauchbrot 6 Scheiben — **9**

Hausgemachte Gewürz-Nussmischung 150g — **7**

Tortilla Chips 2–3 Personen — **13.5**
nach Maria Dolores Familienrezept gewürzt, mit Tomaten-Salsa und Salsa Verde

BANKETT

FUCHSBAU 2026/27

Ab 126 Personen kann einen Exklusive Buchung getätigt werden, mit einer maximal Kapazität von 170 Personen. Eine Exklusive Buchung beinhaltet Apéro und Bankett.

FONDUE MENÜ pro Person 58

VORSPEISE Auswahl zwischen unseren zwei Nüsslisalat Variationen

Nüsslisalat mit Ei, Kräuter-Croûtons und Hausdressing

Nüsslisalat mit Trauben, Feigen, Kräuter-Croûtons und Hausdressing

KÄSEFONDUE

300g pro Person, serviert mit Gschwellti, hausgemachten Pickles und Hausbrot à discretion. Pro Gruppe können maximal zwei Fondue Sorten ausgesucht werden. «La Fondue» kann zusätzlich zu diesen zwei Sorten bestellt werden.

Bergkäse
Ein klassisches Moitié-Moitié-Fondue, veredelt mit feinem Seelisberger Bergkäse.

Moitié-Moitié
Eine ausgewogene Kombination aus Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP.

La Fondue
Pflanzliches Fondue von NEW ROOTS (aus fermentierten Bio-Cashewkernen). Crèmig und schmackhaft, ganz ohne Käse.

Champagner Fondue +9
Drei ausgewählte Innerschweizer Bergkäse – Pilatusblick, Twin Cheese und Luzerner Bergkäse – treffen auf Champagner und verleihen diesem Fondue eine elegante Fruchtnote.

BEILAGEN Unsere Beilagen sind für 4–5 Personen angedacht.

«Zum verfeinern»-Set +20.5
Gebratene Speckwürfeli, Knoblauch Paste, Crispy Chili Oil, Tomaten Paste

Rösti Sticks +9.5

Knoblauch Brot +8.5

Sautierte Pilze +9

Eingelegte Früchte Birne & Ananas +7

Fleisch Plättli +75
Puschlaver Salsiz, Coppa, Bündner Rohschinken, Salami & Speck – Metzgerei Zanetti

Kirsch 6–10 Personen, 35cl +68

DESSERT

Mousse au Chocolat +12.5
Mit Doppelrahm

Tages-Sorbet +8.5

FLEISCH MENÜ pro Person 55.5

VORSPEISE Auswahl zwischen unseren zwei Nüsslisalat Variationen

Nüsslisalat
Mit Ei, Rosa Croûtons und Hausdressing

Nüsslisalat
Mit Trauben, Feigen, Rosa Croûtons und Hausdressing

HAUPTSPEISE

Geschmortes Rindsbäggli
Selleriepüree, Honigkarotten und Kräuteröl

DESSERT

Mousse au Chocolat **+ 12.5**
Mit Doppelrahm

Tages-Sorbet **+ 8.5**

VEGANES MENÜ pro Person 45.5

VORSPEISE

Nüsslisalat
Mit Trauben, Feigen, Kräuter-Croûtons und Hausdressing

HAUPTSPEISE

Gebratene Kartoffelgnocchi
Waldpilze, Federkohl, eingelegte Schalloten und Portwein-Jus

DESSERT

Tages-Sorbet **+ 8.5**

Eine Übersicht der Getränkeauswahl und alle Konditionen findest du in der Beispielofferte.

Vegetarisch, Vegan

Alle Preise in CHF inkl. gesetzliche MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Wunsch.
Unser Fleisch, Geflügel sowie unsere Brotbackwaren, stammen, sofern nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Unser Fisch stammt aus der Schweiz und Europa.