



schwarze Heidi
WEIHNACHTSZAUBER

Gendarmenmarkt
Liebe geht durch den Magen
sagt der Geissepeter

Vorspeisen

Heidi's rustikale Platte

Bündner Fleisch hauchdünn geschnitten

mit Cornichons und Trauben

18,50 €

Heidi's Hütten Schmaus

(vegan)

Rote Beete Carpaccio

mit veganem Feta,

Rucola und Sprossen

18,50 €



Fondue

*serviert im klassischen Fondue Topf (Caquelon)
ab 2 Personen mit Brotwürfel und extra Kirschwasser.*

Fondue Preis pro Person

*Schwarze Heidi Hausmischung harmonisch
mit einem Schweizer Crémant,
2 Schweizer Bergkäse und Appenberger-
Appenzeller halbhart Käse
30,50 € p.P.*

*Wiss Wy urschwiizerisch
Klassische Variante mit Weißwein
aus Bergkäse, Appenberger- Appenzeller
und Emmentaler
29,50 € p.P.*

*Moitié-Moitié traditionell
mit Weißwein, Le Gruyere
Vacherin Fribourgeois
35,50 € p.P.*

*Trüffelmischung edel
aus Bergkäse, Appenberger (Appenzeller) und
Emmentaler, verfeinert mit Trüffel
38,50 € p.P.*

*extra Beilagen
Drillinge
Cornichons
Brokkoli
Birne
jeweils 5,50*



mein Fondue

*Fondue Chinoise
Fleischfondue
hausgemachte Brühe mit
Geflügel und Rind
Zweierlei Saucen
32,80 € p.P.*

*das Fondue
Vegan
mit veganem Käse
31,80 € p.P.*

Dessert

*Tobleronemousse auf Fruchtspiegel
Mousse au Chocolat aus
Original Schweizer Toblerone
12 €*

*Schoggi Fondue
mit Schweizer Schokolade
und frischen Früchten
14,50 €*

Apéro, Bier,

Hütten Sprizz

Apérol- Prosecco- Orange

10 €

Champagner Roger Barnier

0,1l 12.- € 0,75l 79.-

Schwarze Heidi Haus Bier vom Fass

0,4l 4,50 €

Schweizer Biere

Falken Hell

0,33l 4,50 €

Falken Hell Alkoholfrei

0,33l 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

€

Wasser Taunusquelle 0,7l 7,00

Still / Sprudel

Coca Cola 0,33l / 4,50

Coca Cola Zero 0,33l / 4,50

Fritz Rhabarber 0,33l / 3,80

Rivella Rot 0,4 / 4,50

Wein

Weiß

La Guerite Gay
AOC du Valais

Hellgelb glitzernde Robe. Fein, fruchtige, rassige und mineralische Struktur.

0,75l 45,50 €

Aigle Les Murailles
AC Waadt

Feine Struktur, mineralisch
Note von Zitrusfrüchte und Äpfel

0,75l 59,50 €

Schwarze Heidi Hauswein
Matthias Gaul
Cuvee aus Scheuerrebe
& Müller Thurgau
Duftig, blumig und lebendig,
frisch und Fruchtig

0,75l 29,50 €

Grauburgunder
Matthias Gaul

Jugendlich charmant zur Erfrischung
der Seele, lebendig und trocken.

0,75l 32,50 €

Rot

Dole du Valais AOC
Les Mazots Gay

Reife Beerenfrucht, leichte Gewürznoten,
0,75l 38,50 €

Schwarze Heidi Hauswein
Matthias Gaul
Cuvee aus Cabernet Sauvignon
und Merlot, trocken
Frucht von dunkelroten Beeren.

0,75l 30.50 €

Humanen Rouge AOC Wallis
Ausbau im Eichenfass, Wildes Bukett,
Dürfte von Enzianwurzeln, Humus
und einem Touch Leder
0,75l 62,50 €

Kaffee, Tee und Digestif

€

Espresso 2,50

Ovomaltine heiss / kalt 3,50
Das einzigartige Malz-Kakao-
Getränke Schweiz

Frische Minze 4,50

Lazy Daze 3,50

Bio Schwarztee, Earl Grey
China Tee und Darjeeling mit
Bergamottöl

Vieille Poire (Schweiz) 2cl 8,50

40 % Vol, Alte Birne, leicht Fruchtig, Wirz
Obstbau und Brennerei, Baslerbiet

Appenzeller (Schweiz) 2cl 8,50

Kräuterschnaps aus 42 Kräuter und Vanille

Menü Fondue Plauschi Gendarmeriakt ab 2 Personen

Vorspeise

Heidi's rustikale Platte

Bündner Fleisch hauchdünn geschnitten
mit Cornichons und Trauben
oder

Heidi's Vegane Platte

Rote Beete Carpaccio
mit veganem Feta,
Rucola und Sprossen

Hauptgang

Schwarze Heidi Hausmischung harmonisch mit einem Schweizer Crémant,

2 Schweizer Bergkäse und Appenberger-
Appenzeller halbhart Käse
oder

Trüffelmischung edel

aus Bergkäse, Appenberger (Appenzeller) und
Emmentaler, verfeinert mit Trüffel

Dessert

Tobleronemousse auf Fruchtspiegel

Mousse au Chocolat aus
Original Schweizer Toblerone

Menü Preis

71,40 € p.P.