



*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.*

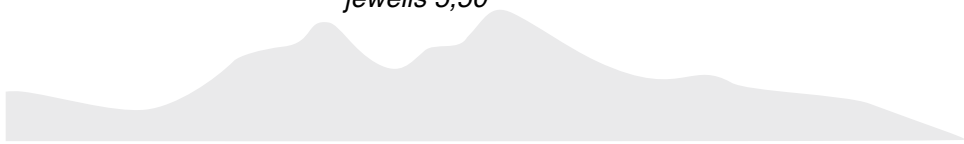
**Wiss Wy** *urschwiizerisch  
Klassische Variante mit Weißwein  
aus Bergkäse, Appenberger- Appenzeller  
und Emmentaler  
29,50 € p.P.*

**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*



## *mehr 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

	€
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Ovomaltine heiss / kalt</i> <i>Das einzigartige Malz-Kakao-</i> <i>Getränke Schweiz</i>	3,50
<i>Frische Minze</i>	4,50
<i>Lazy Daze</i> <i>Bio Schwarztee, Earl Grey</i> <i>China Tee und Darjeeling mit</i> <i>Bergamottöl</i>	3,50
<i>Vieille Poire (Schweiz)</i> <i>40 % Vol, Alte Birne, leicht Fruchtig, Wirz</i> <i>Obstbau und Brennerei, Baslerbiet</i>	2cl 8,50
<i>Appenzeller (Schweiz)</i> <i>Kräuterschnaps aus 42 Kräuter und Vanille</i>	2cl 8,50

# *Menü Fondue Plausch Sondarinenmarkt 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.*