

WINTERTHURER

WINTERMARKT

HIER TISCH
RESERVIEREN

GRUPPENANGEBOT AB 15 PERSONEN *

MENÜ

AB CHF 38.— PRO PERSON

WINTERSALAT mit unserem Hausdressing (vegan)

FONDUE À DISCRÉTION

Moitié-Moitié: Klassiker – Gruyère Surchoix & Fribourger Vacherin

Bier & Speck: Bier, Speck, Gruyère, Fribourger Vacherin & Bio-Bergkäse

Kräuter: Gruyère, Fribourger Vacherin, Toggenburger Bergkäse & Kräutermischung

Züribieter: Käse der Käserei Herschmettler aus Gossau & Oberländer Käse

Vegan: Bio-Fondue auf Cashewnuss-Basis

BEILAGEN Gschwelkti, Essiggurken & Silberzwiebeln

DESSERT

KAFFEE ODER ESPRESSO

ZUSÄTZLICH

BÜNDNER GERSTENSUPPE STATT SALAT Vegi + CHF 2.—

TROCKENFLEISCH-PLÄTTLI 2 Personen, versch. Schweizer Trockenfleischspezialitäten CHF 19.50.—

MENÜ VARIANTEN

MENU MIT VORSPEISE UND DESSERT 52.— PRO PERSON

MENU MIT VORSPEISE ODER DESSERT 45.— PRO PERSON

MENU OHNE VORSPEISE UND DESSERT 38.— PRO PERSON

In jedem Menu dabei ist das Fondue nach Wahl à discrétion, sowie Brot, Beilagen und ein Kaffee oder Espresso.

APÉRO

Für einen gemeinsamen und feierlichen Einstieg in den Abend meldet euch für einen exklusiven Apéro per Mail an reservierungen@winterthurerwintermarkt.ch.

Bei Fragen hilft unser Team gerne: reservierungen@winterthurerwintermarkt.ch.

*Unter 15 Personen? Für KMU & Vereine machen wir Ausnahmen. Melde dich per Mail.

Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert unser Team auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft: Schweiz

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

DO, 23. NOV —
SA, 23. DEZ 2023



winterthurerwintermarkt.ch

TEUCHELWEIHER
PLATZ