

Fonduestübli Moosmatt

Vorspeise

Tagessuppe 8.50

Nüsslisalat mit Ei & Speck 12.50

Grüner Salat mit Trauben 8.50

Fondue

Alle Fondues ab 2 Personen – Nachservice pro Person 15.00

Fondue „Moosmatt“

Luzerner Käsefondue vom
Chäschäller

Pro Person 28.00

Fondue „Italia“

Mit Tomaten und Basilikum

Pro Person 34.00

Fondue „Rustico“

Mit Kräutern und Speck

Pro Person 36.00

Fondue „Bireggwald“

Mit Kräutern, Pilzen und
Tannenkirsch

Pro Person 36.00

Fondue „Grubenfeuer“

Mit Meerrettich und Chili

Pro Person 33.00

Fondue „Trüffel“

Mit frischem Trüffel, Trüffelöl und
Champagner

Pro Person 42.00

Beilagen

Kartoffeln, Marktgemüse, Cervelat, Birnen und Trauben,

Silberzwiebeln und Cornichons, je 5.00, rohes Ei 1.50

Anderes Gluschtigs

Äplermagronen „Moosmatt“

Mit Röstzwiebeln und Apfelmus
25.00

Bratwurst Moosmatt

Vom Doggwiler mit Pommes und
Marktgemüse 26.00

Dessert

Glace – Pro Kugel 4.00

Crema Catalana 13.00

Apfelsträuselkuchen mit Zwetschgenkompott und Vanilleglace 15.50

Eiskaffee mit Baileys 12.50

Zwetschgensorbet mit Schuss 9.50

Getränke

1l Mineralwasser 7.50

Diverse Softgetränke 4.50

Eichhof Retro - 5.00

Kaffee fertig, Holdrio 5.50

Kaffee, Espresso 4.00

Tee 5.00

Wein

Weiss

	1dl	7.5dl
Mathier-Mathier	7.00	48.00
Petit Arvine	7.80	54.00

Rot

	1dl	7.5dl
Puro Malbec	7.80	54.00
Ripasso	8.40	58.00

Oder verlangen Sie nach unserer Weinkarte

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwsT.