

# 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

Humagne Blanche	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.