

Winzer Fondue



Der Klassiker einmal anders – geniessen Sie ein feines Winzerfondue mit Weingewürzbouillon auf dem Hallwilersee.

Samstag, 3. Oktober 2026

Salat: gemischter Blattsalat an House-Dressing

Fleisch (300 g): alles Fleisch ist frisch und wird von Hand geschnitten, Rindshuft, falsches Kalbsfilet, falsches Schweinsfilet, Lammentrecôtes, Pouletbrüstli, Fleischkugeli

Saucen: Tartar, Barbeque, Knoblauch, Cocktail, Curry

Beilagen: Maiskölbchen, Cornichons, Silberzwiebeln, Ananas, Birnen, Pfirsiche, Reis

Catering: Partyservice Kuhn, Menziken

Fahrplan

Meisterschwanden «Seerose»	einstigen:	18.45
	ab:	19.00
	aussteigen:	22.15

Preise

Menü pro Person (ab 12. Geburtstag, exkl. Getränke)	Fr. 59.—
Menü Kinder (ab 6. Geburtstag, exkl. Getränke)	Fr. 28.—
Fahrpreis pro Person (ab 16. Geburtstag)	Fr. 32.—
Fahrpreis Kinder (ab 6. Geburtstag)	Fr. 16.—

Es sind keine Ausweise gültig.

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person, inkl. MwSt.

Vegetarier können nicht berücksichtigt werden (infolge Infrastruktur).

**Platzreservation erforderlich bis
Montag, 28. September, 11.00 Uhr!**