



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

Samstag, 26. Oktober 2024

Salat: gemischter Blattsalat an House-Dressing

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

Saucen: Tartar, Barbeque, Knoblauch, Cocktail, Curry

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

Catering: Partyservice Kuhn, Menziken

Fahrplan

Meisterschwanden «Seerose»	einsteigen:	18.45	
	ab:	19.00	an: 21.30
	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. 30.—

Fahrpreis Kinder (ab 6. Geburtstag) Fr. 15.—

Es sind keine Ausweise gültig.

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person, inkl. 8,1% MwSt.

Allergien sind vorzeitig zu melden.

Platzreservation erforderlich bis Montag, 21. Oktober, 11.00 Uhr!