

# Winzer Fondue



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

**Freitag, 24. Oktober 2025**

**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.

Vegetarier können nicht berücksichtigt werden (infolge Infrastruktur).

**Platzreservation erforderlich bis Montag, 20. Oktober, 11.00 Uhr!**