

FRISCHLUFT- FONDUE UNTER DEN BÖGEN



Donnerstag bis Samstag
18:00 bis 21:00

Reservierungen erwünscht
Nur bei trockenem Wetter

RESTAURANT MARKTHALLE

Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
044 201 00 60
www.restaurant-maha.ch

FONDUE-KARTE

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. **18.00** / 6 Stk. **36.00**
Creuse Nr.2, Special de Claire,
mit Zitrone und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **29.50**
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella,
Oliven und getrocknete Tomaten / Schweiz,
Italien

VORSPEISEN

**Nüsslisalat mit Speck
und Ei** **16.50**
mit Croutons an Frenchdressing

**Nüsslisalat mit Ei
und Croutons** **14.50**
an Frenchdressing

ALLE FONDUES WERDEN AB 2 PERSONEN ZUBEREITET Preise pro Person

Moitié moitié **27.50**
Gruyere / Fribourger Vacherin

Sauerkraut-Fondue **28.50**
Sauerkraut und Doppelrahm

Brauer-Fondue **29.50**
mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Bier

Trüffel-Fondue **35.00**
mit weissem Trüffelöl und schwarzem Trüffel

EXTRAS ZUM FONDUE

**Schale mit Silberzwiebeln,
Cornichons, Minimaïs oder
gemischt** **5.50**
haugemacht mit Süssmost und Senfsamen

Korb Gschwelti **5.50**

Pommes frites **7.50**

DESSERTS

Mini Dessert **4.00**
Panna Cotta mit Haselnüssen und
Milchkaramell oder
Schokoladenmousse mit karamellisierten
Baumnüssen

**Hausgemachtes
Birnenorbet** **14.50**
Büschelbirnenorbet mit Williams

SPIRITUOSEN

Apricotine 40% 2cl **8.00** 4cl **12.00**

Williams 40% 2cl **8.00** 4cl **12.00**

Kirsch zum tünkle 4cl **8.00**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise inklusive 7, 7 % Mehrwertsteuer