

NI BAR – ROOFTOP GLAS CHALET FONDUE

2-8 Personen, täglich ab 17.30 Uhr buchbar

Der Klassiker

Schweinefilet, Rinderfilet, Maishuhnbrust
Tafelspitzconsommé

frische Salatbowl, Marktgemüse, Fonduesaucen, ofenfrisches Baguette, Mixed Pickles

pork fillet, beef fillet, chicken breast | consommé | lettuce, vegetables, sauces, bread, mixed pickles

45,- € pro Person

Unsere hausgemachten Fonduesaucen

Trüffelmayonnaise, Cocktailsauce, BBQ Sauce, Aioli, Honig-Senf-Dill Sauce

Vegetarisches Fondue

Gemüseconsommé

frische Salatbowl, Marktgemüse, Kofu, Fonduesaucen, ofenfrisches Baguette, Mixed Pickles

kofu | vegetables consommé | lettuce, vegetables, sauces, bread, mixed pickles

35,- € pro Person

Unsere hausgemachten Fonduesaucen

Trüffelmayonnaise, Cocktailsauce, BBQ Sauce, Aioli, Honig-Senf-Dill Sauce

Käsefondue

Käsemischung vom Tölzer Käsladen

frische Salatbowl, gekochte Minikartoffeln und Tessiner Dinkelbrot

mixed cheese from Tölzer Kasladen | lettuce, potatoes, bread

43,- € pro Person

verfeinern Sie Ihr Käsefondue mit einer extra Portion Wintertrüffel, nach Tagespreis

Kostenfreie Stornierung bis 48 Stunden vorher

Mindestkonsumation pro Buchung: 200,- €