



MOOD FONDUE EXPERIENCE

Per començar / Para empezar

"Nüsslissalat" - Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge

"Nüsslissalat" - Ensalada de canónigos, huevo, bacón y crujiente de pan y queso

8€

Amanida d'endívies i poma amb nous i formatge blau

Ensalada de endivias y manzana con nueces y queso azul

9€

Vitello tonnato amb formatge Sbrinz

Vitello tonnato con queso Sbrinz

14€

Cecina i Tête de moine amb pa de sègol i nous

Cecina y Tête de moine con pan de centeno y nueces

16€

Fondues / Fondue

Fondue de formatges suïssos "moitié moitié" - Gruyère i Vacherin

Fondue de quesos suizos "moitié moitié" - Gruyère y Vacherin

22€/pers.

(mín. 2 persones)

Fondue de formatges suïssos i múrgoles

Fondue de quesos suizos y colmenillas

28€/pers.

(mín. 2 persones)

Fondue de formatges suïssos o tòfona fresca melanosporum

Fondue de quesos suizos y trufa fresca melanosporum

38€/pers.

(mín. 2 persones)

Postres / Postres

Strudel de poma i panses amb gelat de vainilla

Strudel de manzana y pasas con helado de vainilla

8€

Fondue de xocolata Lindt Excellence 70% Cacao, fruites i núvols dolços

Fondue de chocolate Lindt Excellence 70% Cacao, frutas y masclo

8€/pers.

(mín. 2 persones)

VI BLANC VINO BLANCO	Hnos. Lurton (Verdejo)	6€	25€
	Només (Garnatxa Blanca)	6€	28€
VI NEGRE VINO TINTO	Tres Finques (Cabernet Sauvignon)	7€	29€
	Gran Claustro Brut Nature	7€	35€

MENÚ ZÜRICH

“Nüsslissalat” - Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge

“Nüsslissalat” - Ensalada de canónigos, huevo, bacón y crujiente de pan y queso

Fondue de formatges suïssos “moité moité” - Gruyère i Vacherin*

Fondue de quesos suizos

“moitié moitié” - Gruyère y Vacherin*

Strudel de poma i panses amb gelat de vainilla

Strudel de manzana y pasas con helado de vainilla



2 Copes de vi blanc

2 Copas de vino blanco

PER COMPARTIR - 32€/PERSONA
[MÍN. 2 PERSONES]

A COMPARTIR 32€/PERSONA
[MÍN. 2 PERSONAS]

MENÚ GENÈVE

“Nüsslissalat” - Amanida de canonges, ou, bacó i cruixent de pa i formatge

“Nüsslissalat” - Ensalada de canónigos, huevo, bacón y crujiente de pan y queso

Vitello tonnato amb formatge Sbrinz

Vitello tonnato con queso Sbrinz

Fondue de formatges suïssos “moité moité” - Gruyère i Vacherin*

Fondue de quesos suizos “moitié moitié” - Gruyère y Vacherin*

Strudel de poma i panses amb gelat de vainilla

Strudel de manzana y pasas con helado de vainilla



2 Copes de vi blanc

2 Copas de vino blanco

PER COMPARTIR - 38€/PERSONA
[MÍN. 2 PERSONES]

A COMPARTIR 38€/PERSONA
[MÍN. 2 PERSONAS]

MENÚ SAINT-MORITZ

Amanida d'endívies i poma amb nous i formatge blau

Ensalada de endivias y manzana con nueces y queso azul

Cecina i Tête de moine amb pa de sègol i nous

Cecina y Tête de moine con pan de centeno y nueces

Fondue de formatges suïssos o tòfona fresca melanosporum*

Fondue de quesos suizos y trufa fresca melanosporum*

Fondue de xocolata Lindt Excellence 70% Cacao, fruites i núvols dolços

Fondue de chocolate Lindt Excellence 70% Cacao, frutas y masmelo



1 Ampolla de vi blanc

1 Botella de vino blanco

PER COMPARTIR - 49€/PERSONA
[MÍN. 2 PERSONES]

A COMPARTIR 49€/PERSONA
[MÍN. 2 PERSONAS]

*** Suplement: amb múrgoles +3€/pers.; amb tòfona fresca +8€/pers.**
Suplemento: con colmenillas +3€/pers; trufa fresca +8€/pers.
IVA inclòs
IVA incluido