

# TRAMHÜSLI

## Bistro & Bar

### Fondue Chinoise oder Bourguignonne im Eventraum Gleis 702A

15. Oktober – 15. März

Jeden Freitag & Samstag Uhr ab 17:30 Uhr.

#### Starter

|  |      |    |
|--|------|----|
| Saisonsalat - Schüssel für 2 Personen              | p.P. | 10 |
| Flammkuchen Elsässer Art                           |      | 19 |
| Flammkuchen Griechischer Art (Hüttenkäse/Peperoni) |      | 19 |

#### Fleischfondue ab 2 Personen

mit 4 hausgemachte Saucen, Ofengemüse, Rösti Frites,  
Reis, Mixed Pickles

#### Fondue Chinoise mit Gemüsebouillon

Streifen von Rindshuftfilet, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

|                |      |    |
|----------------|------|----|
|                | p.P. | 48 |
| ab 4 Personen  | p.P. | 46 |
| ab 10 Personen | p.P. | 42 |

#### Fondue Bourguignonne mit Sonnenblumenöl

Würfel von Rindshuft, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

|                |      |    |
|----------------|------|----|
|                | p.P. | 56 |
| ab 4 Personen  | p.P. | 54 |
| ab 10 Personen | p.P. | 50 |

#### Fondue à discrétion geniessen

max. 600g Fleisch pro Person  
(nur für den gesamten Tisch bestellbar)

|                     |  |    |
|---------------------|--|----|
| Zuschlag pro Person |  | 12 |
|---------------------|--|----|

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.  
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

# TRAMHÜSLI

## Bistro & Bar

Vegetarische Variante p.P. 35  
ab 2 Personen (nur auf Vorbestellung)

### Zusätzliche Beilagen

|   |    |
|---|----|
| Pferdefleisch (ca. 250g) nur auf Vorbestellung    | 25 |
| Zusätzliche Fleischplatte (ca. 250g / Sortenrein) | 20 |
| Schale Oliven                                     | 5  |
| Rösti Frites oder Pommes                          | 6  |
| Schale Mixed Pickles                              | 7  |
| Schale Senfrüchte                                 | 10 |

### Dessert

|   |                |
|---|----------------|
| Emmi Glace Kugel  | 5              |
| (Chocolat Blanc Croquant, Caffè Croccante, Chocolat Brownies, Eiercognac, Tiramisu) |                |
|   | mit Rahm + 1.5 |
| Platte mit Mini-Dessertvariationen  | pro Person 14  |
| (nur auf Vorbestellung)   |                |

\*Gerne servieren wir den Nachservice bis 21:30 Uhr.

\*Gemüsebouillon ist glutenfrei, laktosefrei

\*Alle Fonduepreise sind pro Person.

\*Kinder bis 5 Jahre gratis.

\*6 bis 12 Jahre CHF 3.00 pro Altersjahr bei 2 vollzahlenden Erwachsenen.

**Gruppenreservierungen ab mindestens 10 Pers. nehmen wir gerne auch von Montag bis Donnerstag entgegen.**

**Montag bis Donnerstag servieren wir unser Fondue Chinoise bis max. 8 Personen auch im Tramhüsli. Eine Reservation ist erforderlich.**

### Fondue Chinoise Menu

Saisonaler Salat in der Schüssel serviert  
zum selbst schöpfen

\*\*\*\*

Fondue Chinoise mit Gemüsebouillon

Streifen von Rindshuftfilet, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

4 hausgemachte Saucen, Ofengemüse,

Rösti Frites, Reis, Mixed Pickles

\*\*\*\*

Platte mit Mini-Dessertvariationen

**CHF 66 pro Person**

**CHF 61 pro Person**  
(ab 10 Pers.)

### Fondue Bourguignonne Menu

Saisonaler Salat in der Schüssel serviert  
zum selbst schöpfen

\*\*\*\*

Fondue Bourguignonne mit Sonnenblumenöl

Würfel von Rindshuftfilet, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g p.P.)

4 hausgemachte Saucen, Ofengemüse,

Rösti Frites, Reis, Mixed Pickles

\*\*\*\*

Platte mit Mini-Dessertvariationen

**CHF 74 pro Person**

**CHF 69 pro Person**  
(ab 10 Pers.)