



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Rooftop Fondue 566 m ü. M.

Vorspeise

Stübli Plättli Emmentaler Rindswurst, Buurehamme Geräucherter Rohspeck, Appenzeller Mostbröckli 21	Nüsslisalat Speck, gekochtes Ei, Croûtons 16
--	--

Fondue

Variationen ab 2 Personen, Preis pro Person

Berner Fondue 29	Champagner 36
Berner Trüffel & Champagner 45	

Dessert

Vermicelles Meringue, Vanilleglace, Rahm 13	No-bake Cheesecake salted caramel Sauce 13
Sorbet Colonel Zitronen-, Limettensorbet, eisgekühlter Wodka 10	

Fondue Menü

Stübli Plättli *** Berner Fondue *** Vermicelles 58
--

Zu jedem Fondue servieren wir
Halbweiss- und Ruchbrot, eingelegtes Gemüse und Geschwellti



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Weine 566 m ü. M.

Weisswein

Humagne blanche AOC
Domaine Château Ravire, Valais, CH

10cl | 8.5
75cl | 57

Heida du Valais AOC
Bonvin, Valais, CH

10cl | 9
75cl | 59

Roero Arneis DOCG
Malvirà
Piemonte, IT

10cl | 8
75cl | 56

LCA Chardonnay
Terremagna Grupo
Castilla y Leon, ES

10cl | 8
75cl | 54

Sancerre Blanc AC
Domaine Girard & Fils
Loire, FR

10cl | 9.5
75cl | 64

Roséwein

Whispering Angel AOP
Caves d'Esclans, Côtes de Provence, FR

10cl | 9.5
75cl | 65

Aragonez "das isch läbe"
Luis Duarte, Alentejo, PT

10cl | 8
75cl | 52

Rotwein

Pinot Noir/Malbec AOC
„Frauenkopf“
Nick Bösiger, Twann, CH

10cl | 7.5
75cl | 51

Syrah du Valais AOC
Bonvin, Valais, CH

10cl | 8.5
75cl | 57

Le Volte dell'Ornellaia IGT
Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, IT

10cl | 9.5
75cl | 65
150cl | 136

Ripasso della Valpolicella DOC
Fratelli Speri, Veneto, IT

10cl | 8.5
75cl | 56
150cl | 118

Digestif

Etter & Söhne Distillerie Zug

Zuger Kirsch AOP
Framboise

Quitte
Vieille Poire Williams Barrique

2cl | 8.5