



HOTEL BERN

Seminar | Volkshaus 1914 | Attika-Bar

Rooftop Fondue 566 m ü. M.

Vorspeise

Stübli Plättli (für 2 Personen) Bündnerfleisch, Bauernschinken Geräucherter Rohspeck, Walliser Rohschinken 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	Panna Cotta Waldbeeren 13
Sorbet Colonel Zitronen-, Limettensorbet, eisgekühlter Wodka 10	

Fondue Menü

Stübli Plättli *** Berner Fondue *** Mini 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

Riesling W
Weingut Markus Molitor,
Mosel, DE
10cl | 8.5
75cl | 58

Heida du Valais AOC
Bonvin,
Wallis, CH
10cl | 9.5
75cl | 64

Roero Arneis DOCG
Malvirà
Piemonte, IT
10cl | 8.5
75cl | 59

Sancerre Blanc AC
Domaine Girard & Fils
Loire, FR
10cl | 10
75cl | 68

Roséwein

Aragonez "das isch läbe"
Luis Duarte, Alentejo, PT
10cl | 8
75cl | 52

Rotwein

Pinot Noir/Malbec AOC
Frauenkopf
Nick Bösiger, Twann, CH
10cl | 8
75cl | 54

Cuvée rouge Barrique AOC
Clos du Château
Bonvin, Wallis, CH
10cl | 10.5
75cl | 72

Le Volte dell'Ornellaia IGT
Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, IT
10cl | 9.5
75cl | 69

Ripasso della Valpolicella DOC
Fratelli Speri, Veneto, IT
10cl | 8.5
75cl | 56

Digestif

Etter & Söhne Distillerie Zug
Zuger Kirsch
Vieille Poire Williams Barrique
Quitte
2cl | 8.5