

# SAVOY WINTER TERRASSE

Heissgetränke		Fondue	
<b>Glühwein</b>	7.5	<b>Moitié - Moitié</b>	35
<b>Heisser Esel   Hot Mule</b>	14	Classic: Gruyère AOP & Vacheron fribourgeois AOP	
Hendrick's Gin   Ginger Beer   Lime		<b>Truffé</b>	45
<b>Glühmix</b> alkoholfrei   non-alcoholic	7.5	Classy: mit Trüffel   with truffle	
mit Schuss   with shot (2 cl Amaretto or Rum)	+ 5	Preis für 300 g Fondue pro Gast   serviert mit Brot vom 'Eigenbrötler'	
		Price for 300 g Fondue per guest   served with bread from 'Eigenbrötler'	
<b>Champagner</b>		Gschwelli, Cornichons & Silberzwiebeln, frischer Apfel, Trauben, gebratener Speck, gebratener Rosenkohl	+ 7 je
	0.1 0.75	Potatoes, pickles and pearl onions, fresh apple, grapes, fried bacon, fried Brussels sprouts	+ 7 each
<b>Ruinart Brut</b>	24 168	<b>Apéro</b>	
<b>Ruinart Rosé</b>	29 210	<b>Huîtres de Gillardeau n°2</b>	13
		Austern, Ponzu, Zitrone   oysters, ponzu, lemon	p. St./min 3 p. pc./min 3
<b>Wein</b>		<b>Plättli</b>	28
	0.1 0.75	Charcuterie	
<b>Rosé</b>		<b>Dessert</b>	
<b>Château D'Esclans Whispering Angel</b>	14 78	<b>Wintertraum</b>	14
Provence   Grenache, Cinsault, Rolle   2023		Vanillecreme mit Rumglace und Marronschaum	
<b>Weiss</b>		Vanilla cream with Rum ice cream and chestnut foam	
<b>Jean-René Germanier</b>	16 84	<b>Spirituosen</b>	
Valais   Heida   2023			2 CL
<b>Cru de l'Hôpital</b>	68	<b>Heuschnaps</b>	25%vol 8
Fribourg (Vully)   Chasselas   2022		<b>Dettling Kirsch Réserve</b>	40%vol 10
<b>Rot</b>		<b>Landtwing Pflaume Barrique</b>	40%vol 10
<b>Kopp von der Crone Visini Tinello</b>	19 95		
Ticino   Merlot   2021			

