



Morosani Restaurant

Menuvorschläge Fonduekeller La Cave ab 20 Personen / as from 20 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
 Please choose ONE dish from the selection below:

VORSPEISEN / APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Bunt gemischter Schüsselsalat <i>Mixes Salad bowl</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Nüssli Salat mit Ei und Speck <i>Lambs lettuce Salad with egg and bacon</i>				✓	✓	✓	✓	

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
 Please choose ONE dish from the selection below:

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Fondue Moitié Moitié Halb Freiburger Vacherin und halb Greyerzer <i>Half fribourg vacherin and half gruyere</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Fondue Provencale mit Tomaten und aromatischen Kräutern <i>with tomatoes and aromatic herbs</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Fondue Chinoise Posthotel (250g) Dünne Scheiben von Rind, Kalb, Geflügel und Hirsch <i>Thin slices of beef, veal, poultry and deer</i>				✓	✓	✓	✓	
Fondue "Bourgiggnonne" 250g Rindshuftwürfel / <i>Beef dices</i>				✓	✓	✓	✓	

Zu den Fleischfondues servieren wir Ihnen eine Auswahl von exquisiten Saucen und Garnituren sowie
 Gemüsereis und Pommesfrites
*We serve a choice of exquisite sauces and garnishes as well as French fries and vegetable rice with our
 meat fondues*



Morosani Restaurant

Menuvorschläge Fonduekeller La Cave ab 20 Personen / as from 20 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:
 Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERTS / SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Caramelköpfl mit Schlagrahm <i>Swiss caramel pudding with whipped cream</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Schokoladen mousse <i>Chocolate Mousse</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace <i>Tepid forest berries with vanilla ice cream</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Kaffeeglacé mit Bailey's <i>Coffee ice cream with Bailey's</i>	✓				✓	✓	✓	✓

2-Gang Auswahl CHF 45 PP
 (Supplement Fleisch fondue CHF 20 PP)
 2-course selection CHF 64 PP
 (Supplement meat fondue CHF 20 PP)

3-Gang Auswahl CHF 55 PP
 (Supplement Fleisch fondue CHF 20 PP)
 3-course selection CHF 55 PP
 (Supplement meat fondue CHF 20 PP)

WEINVORSCHLÄGE / WINE SUGGESTIONS

WEISS / WHITE

Malanser Pinot Gris, Lauber	Grisons	CHF 57
Aigle Les Murailles, Badoux	Vaud	CHF 53
Dézaley Médinette, Bovard	Vaud	CHF 63

ROT / RED

Brentino IGT, Maculan	Veneto	CHF 49
Vino Noible di Montepulciano DOCG	Toscana	CHF 59
Malanser Pinot Noir, Adlof Boner	Grisons	CHF 72
Briego Reserva DOC,	Ribera del Duero	CHF 88