

WINTERDÖRFLI

# Limmattzauber

RAPIDPLATZ DIETIKON

*Ihr einzigartiger  
Weihnachts-Event  
im Limmattal*



WINTERDÖRFLE

# Limmattzauber

FONDUESTUBE

## Ihr Weihnachtsevent im Limmattal

Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen vorweihnachtlichen Winterabend im Limmattaler Weihnachtsdorf. Starten Sie gemütlichen im Apéro-Chalet bei einem hausgemachten Glühwein. Danach geniessen Sie mit Ihren Gästen in der Fonduestube ein feines Fondue.

## Eisfeld

Neben dem Chalet befindet sich das Eisfeld, auf welchem Sie die Möglichkeit haben vor dem Fondueschmaus Ihre Pirouetten zu drehen. Auf Wunsch servieren wir Ihren Apéro direkt auf der Terrasse beim Eisfeld.

## Aprèsski-Chalet

Nach dem Essen können sie den Abend in unserer Aprèsskibar zu der Musik von unserem DJ ausklingen lassen.

## Ihr EXKLUSIVES Weihnachtsessen

Vom 20. November 2020 bis 23. Januar 2021 haben Sie die Möglichkeit unser Fonduechalet exklusiv zu buchen. Gerne gestalten wir Ihr einzigartiges Weihnachtsessen nach Ihren Wünschen und unterstützen Sie auch in der Auswahl von einem passenden Rahmenprogramm mit Band oder DJ.

Maximale Kapazität: 190 Personen



WINTERDÖRFLI

# Limmatzauber

FONDUESTUBE

## Chäsfondue

### GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Appenzeller Mostbröckli, Bündner Rohschinke, Chnobli-Schüblig, Salsiz, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrücht und Huusbrot.

\*\*\*

### SALAT I DE SCHÜSSLE

En saisonale Blattsalat zum selber schöpfe mit Gmüesstreife, gröstete Brotwürfeli und oisem eizigartige Hüttedressing.

\*\*\*

### ZÜRIFONDUE À DISCRÉTION

Das vo Da...mit feinem Sterneberger Chäs us em Züri Oberland, verfiineret mit Riesling-Sylvaner.

\*\*\*

### OMA'S SCHOGGICREME

E chline Sünd im Glas mit Schlagrahm serviert.

pro Person Fr. 75.-

## Chinoise

### GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Appenzeller Mostbröckli, Bündner Rohschinke, Chnobli-Schüblig, Salsiz, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrücht und Huusbrot.

\*\*\*

### SALAT I DE SCHÜSSLE

En saisonale Blattsalat zum selber schöpfe mit Gmüesstreife, gröstete Brotwürfeli und oisem eizigartige Hüttedressing.

\*\*\*

### FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Fleischfondue i de Bouillon mit dünn gschnittenem Rind, Chalb und Poulet. Dezu serviered mir vier verschieden Huussöseli und Pommes Frites.

\*\*\*

### OMA'S SCHOGGICREME

E chline Sünd im Glas mit Schlagrahm serviert.

pro Person Fr. 89.-

WINTERDÖRFLI

# Limmatzauber

FONDUESTUBE

## Bourguignonne

### GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Appenzeller Mostbröckli, Bündner Rohschinke, Chnobli-Schublig, Salsiz, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrucht und Huusbrot.

\*\*\*

### SALAT I DE SCHÜSSLE

En saisonale Blattsalat zum selber schöpfe mit Gmüesstreife, gröstete Brotwürfeli und oisem eizigartige Hüttedressing.

\*\*\*

### FONDUE BOURGUIGNONNE À DISCRÉTION

Zarti Rinds- und Chalbsfiletwürfel im heisse Öl. Serviert mit vier verschieden Huussöseli und Pommes Frites.

\*\*\*

### OMA'S SCHOGGICREME

E chline Sünd im Glas mit Schlagrahm serviert.

pro Person Fr. 98.-

## Alles oder nüt

### MENU'S INKLUSIVE GETRÄNKE

Alli Wii bis 50 Franke, Bier, Blöterliwasser und Kafi à discrétion.  
(ohni Spirituose)

**CHÄSFONDUE**

pro Person Fr. 125.-

**CHINOSE**

pro Person Fr. 139.-

**BOURGUIGNONNE**

pro Person Fr. 149.-

### ALLES ODER NÜT ABER OHNI CHALETBRETT

**CHÄSFONDUE**

pro Person Fr. 110.-

**CHINOSE**

pro Person Fr. 120.-

**BOURGUIGNONNE**

pro Person Fr. 130.-

WINTERDÖRFLI

# Limmattzauber

FONDUESTUBE

## Ihre Weinauswahl

Für einen reibungslosen Service möchten wir Sie bitten, sich für maximal einen Weiss- und/oder einen Rotwein zu entscheiden. Alle Weine mit einem Stern \* sind im Packet „Alles oder nüt“ inklusive. Bei den anderen Weinen wird die Differenz ab Fr. 50.- nachverrechnet.

## Wisse

<b>FENDANT CHAMOSON AOC *</b> CAVE VALCOPMBE SA, CHAMOSON, WALLIS <i>Rebsorte: Chasselas</i>	7.5dl.....39.00
<b>LUGANA DOC VIGNE ALTE *</b> CANTINA FRATELLI ZENI, BARDOLINO, ITALIEN <i>Rebsorte: Trebbiano di Soave</i>	7.5dl.....49.00
<b>WEININGEN RIESLING-SILVANER *</b> VOLG WEINKELLEREIEN, WEININGEN, LIMMATTAL <i>Rebsorte: Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)</i>	7.5dl.....49.00
<b>PETITE ARVINE DU VALAIS AOC</b> CAVE VALCOPMBE SA, CHAMOSON, WALLIS <i>Rebsorte: Petite Arvine</i>	7.5dl.....58.00
<b>EPESES LA BRAISE D'ENFER</b> LES FRÈRES DUBOIS , EPESES, WAADT <i>Rebsorte: Chasselas</i>	7.5dl.....65.00

WINTERDÖRFLI

# Limmatzauber

FONDUESTUBE

## Rote

**BRINDISI DOC RISERVA TOR DEL COLLE \*** 7.5dl.....39.00  
CASA VINICOLA CARLO BOTTER, FOSSALTA, ITALIEN  
*Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese*

**QUATTRONOTTI NEGROAMARO \*** 7.5dl.....49.00  
MARIO ERCOLINO, MONTEMAJOR, ITALIEN  
*Rebsorte: Negroamaro*

**RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC \*** 7.5dl.....46.00  
CANTINA FRATELLI ZENI, BARDOLINO, ITALIEN  
1.5Lt.....89.00  
*Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara*

**MELOSO CRIANZA** 7.5dl.....58.00  
BODEGAS ARROCAL, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN  
*Rebsorte: Tempranillo*

**WEININGEN PINOT NOIR BARRIQUE** 7.5dl.....65.00  
VOLG WEINKELLEREIEN, WEININGEN, SCHWEIZ  
*Rebsorte: Pinot Noir*

**PRIORAT DOQ CLOS GALENA** 7.5dl.....89.00  
DOMINI DE LA CARTOIXA, CLOS GALE, SPANIEN  
*Rebsorte: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah*

Ihr Kontakt:

**STEPHAN BERNET**  
Gastronomie Limmatzauber

Limmat Event GmbH • Heimstrasse 31 • 8953 Dietikon  
bernet@limmatzauber.ch +41 79 773 50 01

