



Fonduekarte

Aperitif

Rote Wand Spritz	EUR 16	Virgin Bitter	EUR 13	Champagner	
Pontica Red Vermouth, Holunderblütensirup Zitronenlimonade, Soda, Rosmarin		San Bitter, Grapefruitsaft, Lime Cordial "Organics" Ginger Ale, Soda Homemade Sweet Grapefruit Dust		Tarlant/Zero Dosage, Brut Nature 0,1 dl	EUR 22
				Tarlant Rosé/Zero Dosage, Brut Nature 0,1 dl	EUR 26

Rote Wand Fonduemenus

Unsere Fondue-Menüs bieten verschiedene Fondue-Variationen, eine Vorspeisenplatte passend zum Fondue und ein Dessert nach Wahl: Rote Wand Buchteln oder unser eigenes Schokoladenfondue aus Zotter-Schokolade.

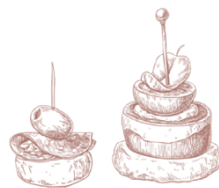
Fondue Bourguignonne

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Thum Beinschinken | Thum Bio Mangalitza Salami | Kürbiskern-Grammelschmalz | Zuger Butter

Rindsfiletwürfel | Verschiedene Saucen | Blattsalat mit Hausdressing
Mixed Pickles | Knoblauch-Sauerteigbrot | Pommes Frites oder
Rosmarinkartoffeln

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 104



Fondue Chinoise

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Thum Beinschinken | Thum Bio Mangalitza Salami | Kürbiskern-Grammelschmalz | Zuger Butter

Rindsfilet- und Kalbsfleischscheiben | Verschiedene Saucen | Blattsalat mit
Hausdressing | Mixed Pickles | Knoblauch-Sauerteigbrot | Pommes Frites oder
Rosmarinkartoffeln

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 94

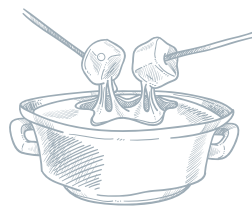
Rote Wand Käsefondue

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Thum Beinschinken | Thum Bio Mangalitza Salami | Kürbiskern-Grammelschmalz | Zuger Butter

In Weißwein geschmolzener Zuger Alpkäse (Zuger Stolz jung und gereift)
Sauerteig-Brotwürfel | Rosmarinkartoffeln | Eingelegte Birnen | Preiselbeeren
Blattsalat mit Hausdressing

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 75



Fondue Vegetarisch

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Mariniertes „Sura Kees“ | Wirsing-Kimchi
Erdäpfelkas | Zuger Butter

Auswahl an frischem Gemüse und Pilzen | Bio-Eigelb vom Martinshof
Verschiedene Saucen | Blattsalat mit Hausdressing | Knoblauch-Sauerteigbrot
Rosmarinkartoffeln

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 65

Zuger Fischfondue

Fische vom Zuger Fischteich Fam. Mittermayr

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Heißgeräucherte Regenbogenforelle
Kaltgeräucherte Lachsforelle | Oberskren | Honig-Senfsoße | Zuger Butter

Regenbogenforelle | Lachsforelle | Zuger Seesaibling | Stör
Forellenkaviar | Bayerische Garnele | Verschiedene Saucen
Blattsalat mit Hausdressing | Knoblauch-Sauerteigbrot | Butterreis

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 94

Fondue Wild

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Hirschschinken | Gams Beiserl
Leberstreichwurst | Zuger Butter

Hirsch- und Rotwildfleischscheiben | Verschiedene Saucen
Eingelegte Birnen | Blattsalat mit Hausdressing | Knoblauch-Sauerteigbrot
Speck-Pilze | Rotkraut | Topfen-Serviettenknödel

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 94



Jumi Trüffel-Käsefondue

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Thum Beinschinken | Thum Bio Mangalitza Salami | Erdäpfelkas | Zuger Butter

In Weißwein geschmolzene Schweizer Jumi Käsemischung mit
Sommertrüffel veredelt | Sauerteig-Brotwürfel | Rosmarinkartoffeln
Eingelegte Birne | Preiselbeeren | Haferwurzel | Blattsalat mit Hausdressing

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 88

Rote Wand Fondue Cordon Bleu

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Schinkenspeck | Thum Bio Mangalitza Salami | Kürbiskern-Grammelschmalz | Zuger Butter

In Weißwein geschmolzener Zuger Alpkäse (Zuger Stolz jung und gereift)
Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb | Thum Beinschinken | Sauerteig-
Brotwürfel | Rosmarinkartoffeln | Eingelegte Birne | Preiselbeeren
Blattsalat mit Hausdressing

Buchteln oder Schokoladenfondue Rote Wand x Zotter

EUR 94

Unsere Philosophie: Nachhaltig & Regional

In unserer Küche stehen Nachhaltigkeit und Regionalität im Mittelpunkt. Rund 85% der verwendeten Lebensmittel stammen aus der Umgebung, wodurch wir die lokale Wirtschaft unterstützen und lange Transportwege vermeiden. Biologische Produkte prägen sowohl unsere Gerichte als auch das Weinsortiment – für authentische und natürliche Geschmackserlebnisse. Lebensmittel sind für uns ein wertvolles Gut, mit dem wir sehr sorgsam umgehen: Ein innovatives Konzept hilft uns, Abfälle zu minimieren. Überschüsse werden entweder in Energie umgewandelt, zu wertvollem Kompost verarbeitet oder in unserem Culinary Lab zu neuen Spezialitäten, wie Misos, Sojasaucen oder Essigen veredelt. So bringen wir die Natur direkt auf Ihren Teller – verantwortungsbewusst und voller Genuss.



Weinkarte

