

Iglu-Menü

Gemischte Apérogläsli 24
Mit marinierten Oliven, Feta Würfeln,
Nüssli, Bergkäse Landrauchschinken,
Salami und Brot (für ca 3-4 Personen)

Saisonaler Blattsalat pro P 8
In Schüsseln mit Croutons
an Hausdressing

Predigerhof Iglu-Fondue pro P 34
Portion Fondue zu 260g inkl. Brot
und Kartoffeln

Extra Portion pro P 21

Burgunder-Trüffel extra pro P 3

Getrocknete Tomaten extra pro P 1

Cheesecake 8
Im Glas mit Früchtecoulis

Schaumweine

Prosecco Il Fresco Brut 10cl | 9
Treviso DOC 20cl | 16
Villa Sandi (Glera) 75cl | 49

De Sousa Champagne Grand Cru Réserve
Blanc de Blancs Extra Brut BIO
(Chardonnay) 75cl | 99

Weissweine

Apriori AOC Salgesch 2022
Valentin Schiess, Vinigma Urban Winery
(Humagne Blanche, Petit Arvine) 75cl | 62

Johannisberg Coeur du Clos Valais
AOC 2021, Domaine Cornulus
(Johannisberg) 75cl | 78

Rotweine

Simmendinger Cabernet Jura 2020
Weingut Simmendinger (Cabernet Jura) 75cl | 69

Maienfelder Pinot Noir AOC 2021
Möhr-Niggli
(Pinot Noir) 75cl | 73

Weisser Glühwein 7.5