



GENUSSGONDEL 2018. FISS. SCHLEMMEN IM WOHL KLEINSTEN RESTAURANT DER WELT. WEIL WIR'S GENIESSEN.®

Genießen Sie ein vornehmes Sechs-Gänge-Menü in der luxuriösen Genussgondel bei der Schönjochbahn in Fiss.

- Genussgondel nur im Sommer in Betrieb
- nur gegen Vorreservierung – bitte frühzeitig Termin sichern
- bis zu max. 6 Personen (4 Erwachsene und 2 Kinder)

Info und Reservierung

An der Kassa der Bergbahnen, direkt im Panoramarestaurant BergDiamant oder im Bergrestaurant Möseralm.
(Termin-Stornierungen sind bis 30 Tage vorher kostenlos möglich, danach müssen wir 50% der Kosten in Rechnung stellen.)

Bergbahnen Fiss-Ladis . Infohotline: Tel. +43/5476/6396

Aperitif und Vorspeise werden im Panoramarestaurant BergDiamant aufgetischt. Anschließend steigen Sie in die für Sie vorbereitete Genussgondel ein und fahren 4 Runden mit der Schönjochbahn, wo Sie das herrliche Panorama genießen können. Während dieser 4 Runden werden Ihnen Suppe, warme Vorspeise, Zwischengericht und Hauptspeise serviert. Der süße Abschluss wird wiederum im Panoramarestaurant BergDiamant (bzw. auf Wunsch in der Gondel) serviert. Idealer Zeitpunkt 11.30 Uhr – nehmen Sie sich 4 Stunden Zeit.

Preise:

Erwachsene € 84,00 . Kinder von 11 bis 14 Jahren € 45,00
Kinder bis 10 Jahre € 34,00
(Exklusive Getränke – die Berg- und Talfahrt ist im Preis inkludiert.)

GENUSSGONDEL 2018. FISS.

SCHLEMMEN IM WOHL KLEINSTEN RESTAURANT DER WELT.

MENÜ 1.

50 Jahre Bergbahnen
Fiss-Ladis

Aus dem Wald
Wohl genährt
Heimisch
Tradition
Südseite
Unwiederstehlich

Hirsch / Steinpilz / Chutney

Consomme / Ente / Apfel

Forelle / Kartoffel / Butter

Fisser Rind / Imperial / Romanesco

Kiachla / Granten / Zwetschke

Apfel / Nuss / Rosinen

MENÜ 2.

International

Dezent
Weit gereist
Bestes Stück
Edelstück
Scoville 1000
Viva la france

Zander / Rettich / Bachkresse

Champagner / Stubenküken / Paprika

Steinbutt / Pasta / schwarze Tomate

Gans / Kastanien / Mais

Zartbitter / Pfeffer / Mango

Valrhona / Tonkabohne / Sauerkirsch

MENÜ 3.

Zehn Jahre
Genuss-Gondel

Entwicklung
Reiche Ernte
Mischung
Venus
Klassiker
Tradition

Kalb / Zwiebel / Granatapfel

Heu / Wachtel / Pumpernickel

Jakobsmuschel / Lardo / Safran

Kalb / Morcheln / Topinambur

Topfen / Brombeere / Yuzu

Mascarpone / Bisquit / Kakao

MENÜ 4.

Überraschung Genuss Gondel

Überraschung-Menü

Der Küchenchef bereitet Ihnen ein Überraschungsmenü zu.
Auf Wunsch auch für Vegetarier, Diabetiker, Allergiker oder glutenfrei.

Die Menüs können auch individuell zusammengestellt werden.
Jedoch sollten alle Teilnehmer dasselbe Menü wählen.

Bitte geben Sie uns Ihre Allergien bekannt und wir werden diese
bei der Zubereitung Ihres ausgewählten Menüs gerne berücksichtigen.