Öffnungszeiten & Reservationen

02. bis 21. Dezember

Donnerstag & Freitag	14:00 – 22:00 Uhr
Samstag & Sonntag	12:00 – 22:00 Uhr
Montag	Geschlossen
Dienstag & Mittwoch	Auf Anfrage für grössere Gruppen

Für grössere Gruppen empfehlen wir eine Reservation, damit wir Ihnen den besten Service bieten können. Wir freuen uns darauf, Sie in gemütlicher Atmosphäre zu verwöhnen und Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten. En Guete und viel Spass im Hüttenzauber 2026.

Wir danken unseren Sponsoren

Getränke Weibel

UNISOMA VERSICHERUNGS-BROKER

Eptinger

ALIGRO

Christkindlimärt Rapperswil-Jona

APPENZELLER BIER

EQ E-Quadrat net & media solutions
Eichfeldstrasse 1, 8645 Jona, www.e-quadrat.ch

AEGERTER+BRÄNDLE
AG FÜR STEUER- UND WIRTSCHAFTSBERATUNG

Appenzeller Alpenbitter

Wick Catering & Events · Bäckerei Konditorei Confiserie Wick AG
055 210 15 44 · info@baeckerei-wick.ch · baeckerei-wick.ch · @baeckerei_wick

wick

wick

GENUSS AUS EINER HAND

Hüttenzauber 2026

Speisekarte

Herzlich willkommen in unserer gemütlichen Fonduehütte am Weihnachtsmarkt

WICK CATERING & EVENTS

Unsere Fondue-Spezialitäten

Tauchen Sie ein in den unvergleichlichen Genuss unserer Fondue-Spezialitäten. Hergestellt mit erlesenem Käse von der **Chääs Glogge in Jona**, servieren wir Ihnen Schweizer Gemütlichkeit in ihrer feinsten Form – vom klassischen Fondue bis zur luxuriösen Trüffel-Variante.

1 **Chäs-Fondue Classic**
Die traditionelle Variante mit erlesenem Schweizer Käse – zeitlos und köstlich
Fr. 29.50 pro Person (300g)

2 **Chäs-Fondue Moscht**
Mit fruchtigem Most verfeinert für einen besonderen Geschmack
Fr. 30.50 pro Person (300g)

3 **Chäs-Fondue scharfer Mike**
Für alle, die es gerne würzig mögen – mit einer feinen Schärfe
Fr. 33.50 pro Person (300g)

4 **Chäs-Fondue Kräuter**
Verfeinert mit aromatischen Kräutern aus der Region
Fr. 33.50 pro Person (300g)

5 **Chäs-Fondue Champagner**
Die edle Variante für besondere Momente – prickelnd und luxuriös
Fr. 42.50 pro Person (300g)

6 **Chäs-Fondue Trüffel + Champagner**
Unsere Premium-Variante mit edlem Trüffel und Champagner
Fr. 44.50 pro Person (300g)

Weitere Köstlichkeiten

Weitere Gerichte

Wienerli mit Brot	Fr. 8.00
Bündner Gerstensuppe mit Brot	Fr. 12.50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	Fr. 19.50
Flammkuchen mit Gemüse	Fr. 19.50
Kartoffelsalat mit Bauernschinken	Fr. 19.50
G'hackets mit Hörnli und Apfelmus	Fr. 19.50
Raclette mit Kartoffeln und Essiggurken	Fr. 12.50

Symbole: = Vegetarisch | = Vegan

Getränke

Alkoholfrei

Mineral, Citro, Cola 3dl offen	Fr. 4.00
Rivella 3dl offen	Fr. 4.00
Mineral Flasche 100cl	Fr. 9.50
Appenzeller Sonnwendig 33cl	Fr. 5.00

Bier & Most

Appenzeller Lagerbier 50cl	Fr. 6.00
Appenzeller Spezli 33cl	Fr. 5.00
Ramseier Moscht klar, mit/ohne Alkohol, 50cl	Fr. 6.00

Wein

Yvorne 50cl	Fr. 24.00
Aigle Les Murailles Weiss Henri Badoux, 70cl	Fr. 52.00
Yvorne Waadtländer 75cl	Fr. 48.00
Senza Parole Primitivo 5dl	Fr. 24.00
Rioja 75cl	Fr. 46.50

Aperitif & Festliches

Aperol Spritz	Fr. 12.50
Cüpli Prosecco blanc brut 10cl	Fr. 9.00

Heisse Getränke

Kaffee Crème	Fr. 4.50
Orangen Punsch	Fr. 4.50
Tee Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Lindenblüten	Fr. 4.50
Glühwein hausgemacht	Fr. 6.00
Glühwein mit Amaretto	Fr. 8.00

Vorspeisen & Snacks

Hüttenzauber Plättli Fleisch, Käse, Garnitur, pro Person	Fr. 18.00

Beilagen

Kartoffel Portion	Fr. 6.00
Ananas und Birnen Portion	Fr. 6.00

Süsser Abschluss

Wicks Schoggikuchen
Intensiv schokoladig und unwiderstehlich gut – ein Traum für alle Schoggi-Liebhaber
Fr. 6.00

Wicks Kirschtorte
Klassisch schweizerisch mit Kirschen und Schlagrahm – ein Stück Heimat
Fr. 6.00

Wicks Cremeschnitte
Zart, cremig und himmlisch leicht – ein süsser Genussklassiker, der auf der Zunge zergeht.
Fr. 4.00

Symbole: = Vegetarisch | = Vegan