

WINTERDÖRFLE

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 und geniessen danach mit Ihren Gästen in der Fonduestube ein feines Fondue.

Ihr EXKLUSIVES Weihnachtessen

Vom 21. November 2025 bis 17. Januar 2026 haben Sie die Möglichkeit unser Fonduechalet exklusiv zu buchen. Gerne gestalten wir Ihr einzigartiges Weihnachtessen nach Ihren Wünschen und unterstützen Sie auch in der Auswahl von einem passenden Rahmenprogramm mit Band oder DJ.
Kapazität: 180 - 250 Personen

Chaletli - die heimelige Fonduestube

Für kleinere Gruppen haben Sie die Möglichkeit unser CHALETLI bis maximal 60 Personen exklusiv zu reservieren. Gerne offerieren wir Ihnen Ihr persönliches Angebot.



WINTERDÖRFLI

Limmatzauber

FONDUESTUBE

Chäsfondue

GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Mostbröckli, Rohschinke, Landjäger, Buurespäck, Salsiz, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrucht und Huusbrot.

WINTERSALAT

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

LIMMATZAUBER HUUSMISCHIG

Oises Huusfondue mit würzigem Hart & Halbhartchäs

OMA'S SCHOGGICREME

E chline Sünd im Glas mit Schlagrahm serviert.

pro Person Fr. 75.-

Chinoise

GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Mostbröckli, Rohschinke, Landjäger, Buurespäck, Salsiz, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrucht und Huusbrot.

WINTERSALAT

En saisonale Blattsalat 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.-



WINTERDÖRFLE

Limmatzauber

FONDUESTUBE

Bourguignonne

GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Mostbröckli, Rohschinke, Landjäger, Buurespäck, Salsiz, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrucht und Huusbrot.

WINTERSALAT

En saisonale Blattsalat mit Gmüesstreife, gröstete Brotwürfeli und oisem eizigartige Hüttdressing.

FONDUE BOURGUIGNONNE À DISCRÉTION

Zarti Rinds- und Chalbsfleischwürfel 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.-

Veggie Pot

Vegan / Vegetarisch

GLÜEHWII-APÉRO MIT CHALETBRETT

Grillierte Peperoni und Zucchini, Oliven und getrocknete Tomaten, Hummus mit Dinkelcracker, würzige Appenzeller Chäs, Dörrfrucht und Huusbrot.

WINTERSALAT

En saisonale Blattsalat mit Gmüesstreife, gröstete Brotwürfeli und oisem eizigartige Hüttdressing.

CHINOISE VEGGIE POT À DISCRÉTION

Es vegans Bouillonpfändli mit knackigem Gmües. Serviert mit drü asiatische Söseli und Jasminreis.

OMA'S SCHOGGICREME

E chline Sünd im Glas mit Schlagrahm serviert.

pro Person Fr. 75.-

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.-

CHINOISE
pro Person Fr. 135.-

BOURGUIGNONNE
pro Person Fr. 145.-

VEGGIE POT
pro Person Fr. 125.-

ALLES ODER NÜT ABER OHNI CHALETBRETT

CHÄSFONDUE
pro Person Fr. 110.-

CHINOISE
pro Person Fr. 120.-

BOURGUIGNONNE
pro Person Fr. 130.-

VEGGIE POT
pro Person Fr. 110.-

WINTERDÖRFLI

Limmatzauber

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 Paket „Alles oder nüt“ inklusive. Bei den anderen Weinen wird die Differenz ab Fr. 52.- nachverrechnet.

Sprudel

PROSECCO

TERRE DI RAI, ITALIEN

Rebsorte: Glera

1dl.....11.00

7.5dl.....67.00

CHAMPAGNER BAILLY FRÈRES LES 87

ALAIN BAILLY, CHAMPAGNE, FRANKREICH

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

7.5dl.....98.00

Wisse

CUSTOZA DOC

CANTINA ZENI, VENETO, ITALIEN

Rebsorte: Garganega, Chardonnay, Tocai, Trebbiano

7.5dl.....49.00 ★

CLOS DES ABBESSES GRAND CRU

LES FRÈRES DUBOIS, LA CÔTE, WAADT

Rebsorte: Chasselas

7.5dl.....52.00 ★

PIERRAFEU FENDANT AOC

PROVINS, WALLIS

Rebsorte: Chasselas

7.5dl.....52.00 ★

GRAND MÉTRAL HEIDA AOC

PROVINS, WALLIS

Rebsorte: Heida

7.5dl.....59.00

GRAND MÉTRAL PETITE ARVINE AOC

PROVINS, WALLIS

Rebsorte: Petite Arvine

7.5dl.....59.00

DE LA TOUR DÉZALEY MARSENS GRAND CRU

LES FRÈRES DUBOIS, WAADT

Rebsorte: Chasselas

7.5dl.....68.00

WINTERDÖRFLI

Limmatzauber

FONDUESTUBE

Rote

4/20 PRIMITIVO SALENTO IGT

COLLE AL VENTO, APULIEN, ITALIEN

Rebsorte: Primitivo

7.5dl.....49.00 ★

MELOSO CRIANZA

BODEGAS ARROCAL, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

Rebsorte: Tempranillo

7.5dl.....52.00 ★

RIPASSO MAROGNE VALPOLICELLA

CANTINA ZENI, VENETO, ITALIEN

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

7.5dl.....52.00 ★
1.5Lt.....98.00 ★

A TIRE D'AILE MINERVOIS AOC

ABBOTTS & DELAUNAY, LANGUEDOC, FRANKREICH

Rebsorte: Syrah, Carignan, Grenache

7.5dl.....59.00



Bitte senden Sie uns ihre Anfrage direkt an

Event-Büro Limmatzauber

Frau Gina Zeindler

Mail: reservation@limmatzauber.ch

Tel: +41 44 741 23 45

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen bei uns im Fonduechalet am Limmatzauber zu begrüßen. Ihre Gastgeber Roger Zeindler und Stephan Bernet



zeindler@limmatzauber.ch
+41 79 664 44 46



bernet@limmatzauber.ch
+41 79 773 50 01