

Fondue - Wochen



Fondue ist seit dem Altertum bekannt. Man schmelzte früher den alten vertrockneten Käse, goss Wein dazu und tunkte das alte Brot im Käse. Das Fondue war geboren. Eine Mahlzeit aus Essensresten also. Als Ursprungsregionen gelten die Westschweiz und Savoyen: heute ist das Fondue weltweit bekannt und beliebt. In den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts wurde das Fondue populär mit dem Werbeslogan

F I G U G E G L

“ **Fondue isch guet und git e gueti Lune** ”

Liebe Gäste, begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch das Fondueland und lassen Sie es sich schmecken.

!!! Winterhit !!!

Fondue Chinoise à discretion ab 2 Personen



Vorspeisesalat

* *

mit Schweine-, Rinds-, Kalbs- & Pouletfleisch,
Pommes frites oder Reis,
verschiedene hausgemachte Saucen,
frisches Gemüse,
Essiggemüse & Früchte

pro Person Fr. 59.00





Käsefondues mal anders.....

Klassisches Fondue

Nach unserem Geheimrezept

Fr. 28.--

Tessiner

Mit Greyerzer, Sbrinz, Gorgonzola, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern und Gewürze, mit Weisswein und Grappa abgeschmeckt.

Fr. 31.--

Ostschweizer

Mit Appenzeller extra, Appenzeller rezent und Tilsiter.
Wird mit Weisswein und Calvados abgeschmeckt. Dazu Apfelschnitze

Fr. 29.--

Fribourger

Mit Vacherin.
Wird mit Weisswein oder Schaumwein und natürlich Kirsch abgeschmeckt.

Fr. 29.--

Bündner

Mit Bündner Bergkäse und Gruyer.
Wird mit Weisswein und Kirsch abgeschmeckt.
Dazu Bündnerfleisch-Tranchen.



Fr. 30.--

Pilz-Speck (auch ohne Speck erhältlich)

Mit Gruyer, Vacherin, Tilsiter, Mischpilze und Speckwürfeli.
Wird mit Weisswein, Kirsch und Gewürze abgeschmeckt.

Fr. 30.--

Camembert

Mit Gruyer, Vacherin und Camembert.
Wird mit Weisswein, Kirsch und Gewürze abgeschmeckt.

Fr. 28.--

Safran-Fondue

Mit Appenzeller, Gruyer, Vacherin,
getrocknete Aprikosen und Safranfäden



Fr. 29.--

Chili-Fondue

Unser klassisches Fondue
mit Chili-Flocken abgeschmeckt.

Fr. 28.--

Portion Essig-Gemüse oder eingelegte Ananas & Birnen Fr. 7.--

unsere süsse Versuchung.....

Schokolade

Alpenmilch-Schokolade, abgeschmeckt mit Orangensaft und Cointreau. Dazu frische Früchte.



Als Dessert Fr. 17.--



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer