

Fondue

ab 2 Personen

C H I N O I S E

In Tranchen geschnittene Filets vom Rind, Alpschwein und Hendlbrust. Serviert mit Pommes frites | knackiger Salat
Jourgebäck | hausgemachte Fonduesaucen.
Zum Schluss servieren wir Ihnen die würzige Suppe, wahlweise auch mit Sherry, Aufpreis € 2,10 pro Person.

*€ 32,50 pro Person
(ca. 200g Fleisch pro Person)*

NACHBESTELLUNG

100g Rindsfilet € 7,-
100g Schweinsfilet € 5,-
100g Hendlbrust € 6,-

KÄSE & KIRSCHWASSER

Schweizer Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert.
Serviert mit kleinen Kartoffeln hausgemachtes Brot

€ 21,50 pro Person (200g Käse)

Käse, Champagner & Trüffel

Schweizer Käsefondue verfeinert mit Ruinart Champagner und Trüffel
Serviert mit kleinen Kartoffeln hausgemachtes Brot

€ 29,80 pro Person (200g Käse)

S Ü S S

Schokoladenfondue zubereitet mit feinsten Zartbitterschokolade.
verschiedene Früchte | Marshmellow

€ 9,80 pro Person

Getränkeempfehlung

Canella Prosecco Superiore DOCG...0,1l € 4,50

Inführ Rosé Sekt.....0,1l € 4,50

El Maestro Sierra Fino Sherry 4cl € 4,20

Viesta Alegre Reserve Tawny Porto 5cl € 4,50

180° Spritzer0,3l € 6,10

Prosecco, Soda, Ingwer-Holundersirup, Basilikum

Lillet Russian Wild Berry.....0,3l € 6,30

Lillet Bianco, Schweppes Wild Berry, Beeren

Campari Milano0,3l € 6,90

Campari, Cranberrysaft, Prosecco

Nach alter Schweizer Tradition gibt derjenige, der sein Brotstück im Käse verliert, eine Runde Kirschnaps aus!

Zum Sonderpreis von € 1,90