



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



Jetzt heisst es:



oder



in diesem Sinne liebe Gäste, begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch das Fondueland und lassen Sie es sich schmecken.



Käsefondue mal anders.....



Original Schweizer Käse Fondue

nach altem Hausrezept

p.P 31.00

Steinpilze dazu

+ 6.00



Moitié-Moitié

mit laktosefreien Gruyere und Vacherin,
wird mit Weisswein, Kirsch,
Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

p.P 31.00



Ostschweizer

mit Appenzeller extra und Appenzeller rezent,
wird mit Weisswein und Calvados abgeschmeckt.
Dazu Apfelschnitze

p.P 33.00



Fribourger

mit Vacherin,
wird mit Weisswein, Schaumwein
und natürlich Kirsch abgeschmeckt.

p.P 33.00



Bündner

mit Bündner Bergkäse,
wird mit Weisswein und Kirsch abgeschmeckt.
Dazu Bündnerfleisch-Tranchen.

p.P 35.00



Beilagen auf Wunsch dazu

Kirsch, um das Brot drin zu tunken

5.00

Kartoffeln

5.00

Essiggemüse (Cornichons, Maiskölbli und Silberzwiebeli)

5.00

Früchte

5.00

Knoblauch zusätzlich

gratis



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

