

„HAUSGEMACHTE CHÄSFONDUE'S“



CHF
pro Person
20.00



Chäsfondue „HD Läppli“
Hausgemachtes Käsefondue nach Schweizer Rezept
Homemade Swiss cheese fondue



Chäsfondue „Vampir“
Hausgemachtes Käsefondue mit frischem Knoblauch
Homemade Swiss cheese fondue with fresh garlic



Chäsfondue „Eidgenoss“
Hausgemachtes Käsefondue mit dem naturtrüben Falkenbier „Eidgenoss“ zubereitet
Homemade Swiss cheese fondue with unfiltered Falken-Beer „Eidgenoss“



Chäsfondue „Chrüterhax“
Hausgemachtes Käsefondue mit Kräutern
Homemade Swiss cheese fondue with herbs



Chäsfondue „1001 Nacht“
Hausgemachtes Käsefondue mit Curry und Ananas
Homemade Swiss cheese fondue with curry and pineapple



Chäsfondue „Scharfi Heidi“
Hausgemachtes Käsefondue mit Peperoncini
Homemade Swiss cheese fondue with peperoncini



Chäsfondue „Moschtindie“
Hausgemachtes Käsefondue mit Apfelschnitze und Calvados
Homemade Swiss cheese fondue with pieces of apple and Calvados



Chäsfondue „Alti Zwätschge“
Hausgemachtes Käsefondue mit Speckwürfel und Vieille Prune
Homemade Swiss cheese fondue with bacon and Vieille Prune



Chäsfondue „Waldfee“
Hausgemachtes Käsefondue mit Waldpilzen
Homemade Swiss cheese fondue with forest mushrooms

Zuschlag à discretion (für jede Sorte/for every taste) 7.00

Duett von Chäsfondue (solange Pfannen vorhanden) Preis je nach Sorte
erst ab 2 Personen erhältlich, 2 Sorten Fondue nach Wahl serviert in einer „geteilten Pfanne“
gettable from 2 persons, 2 sorts of Swiss cheese Fondue served in a splitted pan

**Zu unseren hausgemachten Chäsfondues servieren wir Brot und/oder Kartoffeln
Fondue auch für 1 Person möglich / Fondue also for 1 person possible**

KLARE BRÄNDE

Kirsch / Kernobst / Chrüter / Pflümüli / Zwetschgen / Williams 38% 4cl 7.50

WEINEMPFEHLUNG WEISSWEIN

SUNNEHALDE Sauvignon blanc AOC 75cl 31.50

Traube: Sauvignon blanc / blumig, spritzig, eher säuerliche Note

EPESES « LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC 75cl 33.50

Traube: Chasselas / weicher Auftakt, leichte Kohlensäure, angenehmer Abgang

CUVÉE FLORENCE BLANC 75cl 32.50

Traube: Petite Arvine, Pinot Blanc, Chasselas / weich, lieblich, exotische Früchte, frische Säure

GRÜNER VELTLINER 70cl 29.50

Traube: Grüner Veltliner / pfefferig, würzig, eher säuerliche Note

Alle oben aufgeführten Weine 10cl 6.50
im Offenausschank erhältlich sind 20cl 11.50

30cl 16.00

50cl (75cl Qualität) 25.50