

# „Hausgemachte Chäsfondue's“

CHF  
pro Person  
21.50



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 „Loch Ness“  
Hausgemachtes Käsefondue mit edlem schottischen Whisky zubereitet  
Homemade Swiss cheese fondue with finest Scotch Whisky



Chäsfondue „Öpfelkönig“ - alkoholfrei  
Hausgemachtes Käsefondue mit Apfelmost und Apfelstücken  
Homemade Swiss cheese fondue with out alcohol and with apple jus

Zuschlag à discretion (für jede Sorte/for every taste) 8.00

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 / Pflümli / Zwetschgen / Williams 38% 4cl 7.50

## Weinempfehlung Weisswein

**EPESES « LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC** 75cl 33.50

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

**CUVÉE FLORENCE BLANC** 75cl 33.50

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

**GRÜNER VELTLINER** 70cl 30.50

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

**Rioja El Coto Blanco DOCa** 75cl 29.50

Traube: Viura / fruchtig, würzig

**Alle oben aufgeführten Weine** 10cl 6.50

**im Offenausschank erhältlich sind** 20cl 12.50

30cl 17.50

50cl (75cl Qualität) 27.50