

# FONDUE KARTE

|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b>MOITIÉ-MOITIÉ</b>   | <b>CHF</b> | <b>21.--</b> |
| mit Greyerzer, Freiburger Vacherin und Knoblauchzehe   |            |              |
| <b>STEINPILZ KÄSEFONDUE</b>  | <b>CHF</b> | <b>26.—</b>  |
| mit Greyerzer, Freiburger Vacherin , gebratenen Steinpilz und Cognac und Knoblauchzehe           |            |              |
| <b>TOMATEN KÄSEFONDUE</b>  | <b>CHF</b> | <b>26.—</b>  |
| mit Greyerzer, Freiburger Vacherin, würziger Bergkäse und Trockentomaten und Knoblauchzehe       |            |              |
| <b>CURRY KÄSEFONDUE</b>  | <b>CHF</b> | <b>25.--</b> |
| mit Greyerzer, Freiburger Vacherin ,Knoblauchzehe und mit Curry gewürzt und Ananasstückchen      |            |              |
| <b>BÜNDNER KÄSEFONDUE</b>  | <b>CHF</b> | <b>28.—</b>  |
| mit Greyerzer würziger Bergkäse, und Knoblauchzehe<br>50 gr Bündner Fleisch-Tranchen, aufgerollt |            |              |
| <b>PILZ-/SPECK KÄSEFONDUE</b>  | <b>CHF</b> | <b>26.--</b> |
| mit Greyerzer, Freiburger Vacherin, würziger Bergkäse, Pilzen und Speck und Knoblauchzehe        |            |              |

## Fondue Beilagen:

|                                  |     |      |
|----------------------------------|-----|------|
| Schälchen Essigeingelegtes „Mix“ | CHF | 4.50 |
| Portion „gschwellti“ Kartoffeln  | CHF | 6.50 |

## Unsere Weinempfehlung:

5 dl Epresses CHF 21.—

7 dl Sauvignon Blanc CHF 39.—

Oder aus unserer aktuellen Weinkarte

Inkl. MWST