

Zeit für Fondue

MOITIÉ-MOITIÉ 22.-
mit Greyerzer, Freiburger Vacherin und Knoblauch

STEINPILZ KÄSEFONDUE 26.-
mit Greyerzer, Freiburger Vacherin,
gebratenen Steinpilzen, Cognac und Knoblauch

TOMATEN KÄSEFONDUE 26.-
mit Greyerzer, Freiburger Vacherin,
würzigem Bergkäse, Dörrtomaten und Knoblauch

CURRY KÄSEFONDUE 25.-
mit Greyerzer, Freiburger Vacherin, Knoblauch,
Ananasstückchen, mit Curry gewürzt

BÜNDNER KÄSEFONDUE 33.-
mit Greyerzer, würzigem Bergkäse, Knoblauch,
50gr. feingeschnittene Bündnerfleisch-Tranchen

PILZ-SPECK KÄSEFONDUE 26.-
mit Greyerzer, Freiburger Vacherin,
würzigem Bergkäse, Pilzen, Speck und Knoblauch

RACLETTE 18.50.-
serviert mit Silberzwiebeln, Cornichons und Kartoffeln

Fondue Beilagen

Schälchen Essigeingelegtes „Mix“ 5.50.-

Portion „gschwellti“ Kartoffeln 7.50.-

Frisches Gemüse nach Wahl 9.50.-

(z.B Blumenkohl, Brokkoli)

Unsere Weinempfehlung

75 cl Soave Classico «Villa Serenella» 35.-

75 cl Chardonnay BUESS 42.-

75 cl St Saphorin «Bastienne» 46.-

Oder aus unserer aktuellen Weinkarte

E Guete!