



Käsegeschichten – eine Liebeserklärung

Kapell-Fondue Fr. 25.50

.... mittelrezepte Käsemischung, natürlich hausgemacht

Glarner-Fondue Fr. 27.50

.... mit dem ältesten Markenprodukt der Schweiz: feinem Schabziger

Trüffel-Fondue Fr. 32.50

..... mit Trüffel-Öl und italienischem Trüffel

Italien-Fondue Fr. 28.50

..... mit Peperoncini und getrockneten Tomaten

Gorgondue-Fondue Fr. 28.50

..... mit Gorgonzola, Walnüssen und Zwiebeln

Jäger-Fondue Fr. 28.50

..... mit Zwiebeln und Speck, dazu Preiselbeeren

Irishes-Fondue Fr. 29.50

..... mit Whiskey

Mexikaner-Fondue Fr. 29.50

..... mit Jalapeño-Stückli und Tequila

Alle Fondues enthalten Knoblauch und werden mit Hausbrot, Herdöpfeli, Cornichons, Silberzwiebeli, und Maisköbli serviert. Ein Stamperl Kirsch zum **Verdaupreis** von Fr. 3.00 (pro Portion Fondue max. 1 Stamperl zum Verdaupreis) jedes weitere Fr. 5.--

Pro Caquelon müssen es mindestens zwei Portionen sein.

Auf Vorbestellung

Schaf-Fondue

Fr. 32.50

..... aussergewöhnliches feines, mildes Fondue aus 100% Schafmilch.

Fondue-Chinoise, 320 g CH-Fleisch

Fr. 45.50

Mit fein geschnittenem Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Poulet
im heissen Feuertopf mit aromatischer Bouillon

..... dazu serviert werden ein Vorspeisensalat, unsere feinen Kapell-Frites,
knackiges Gemüse, Parfüm-Reis und 6 feine, hausgemachte Saucen

Schaf-Fondue und Fondue-Chinoise ab 2 Personen.

