

Fondue

Käse-Fondue KLASSISCH **AVG** € 22.00

Der Schweizer Käse-Klassiker mit Emmentaler, Greyerzer und Appenzeller Käse
Classic Cheese Fondue

TOMATEN Käse-Fondue **AVG** € 25.00

nach Walliser Art mit „Tomates concassées“ Knoblauch, Basilikum
Tomato Cheese Fondue/ With a tasty Tomato Sugo

Käse-Fondue MOITIÉ/ MOITIÉ **AVG** € 29.90

Halb Greyerzer/ halb Vacherin Fribourgeois Käse, Spezialität aus der Romandie
Fondue Moitié/ Moitié/ Half Gruyere and half Vacherin Fribourgeois Cheese

CHAMPAGNER-STEINPILZ Käse-Fondue **AVG** € 29.50

anstelle von Wein wird Champagner verwendet, mit Steinpilzen verfeinert
Champagne Boletus Cheese Fondue/ Prepared with Champagne and Boletus mushrooms

Engadiner Kräuter Fondue **AVG** € 22.00

nach Graubündner Art, mit verschiedenen Küchenkräutern
Engadiner Herbal Fondue with different kitchen Herbs

Käse-Fondue mit CALVADOS **AVG** € 25.00

anstelle von Kirsch wird Calvados Schnaps verwendet, mit gebratenen Apfelstückchen verfeinert
Cheese Fondue Calvados prepared with Calvados Brandy and fried Apple slices

Portion Raclette **G** € 19.50

Feinster Innerschweizer Raclette-Käse, über Pellkartoffeln geschmolzen,
mit Salzgurken und Silberzwiebeln/ Swiss Cheese Raclette melted On Cooked Potatoes

All fondues are served for a minimum of two people, and prices are listed per person.