



KÄSEFONDUES

- ab 2 Personen -

FONDUE nach „BAUERN ART“ € 32,60

Ein kräftiger Schuss herber Weißwein und Kirschwasser, ein bisschen Knoblauch und Speck runden dieses Fondue ab.

(Unsere Fondues werden mit meinen hofeigenen Käsesorten hergestellt, die ich im Sommer mit Philipp und Patrick mit viel Liebe zubereite.)

 Mermann Huber

FONDUE nach „WALLISER ART“ € 33,60

Knoblauch, Zwiebel, geschälte Tomatenwürfel, ein Schuss Grappa, sowie frische Kräuter geben eine besondere Note.

FONDUE mit PILZEN € 33,60

Zwiebel, Knoblauch, Steinpilze, Pfifferlinge, Petersilie, ein Schuss Weißwein und Zitrone geben das feine Aroma.



FONDUE mit TRÜFFEL € 39,60

duftend nach weißem Trüffel – ein Hochgenuss

FONDUE nach „SCHWEIZER ART“ € 32,00

Einfach natur nach traditionell Schweizer Art zubereitet

Als Beilage reichen wir verschiedene Brotsorten, Pellkartoffeln, Essiggemüse, Essiggurkerl, Silberzwiebel, getrocknete Tomaten, Oliven, Sardellen, Maiskolben, Peperoni, verschiedenes Obst

Als Beilage reichen wir verschiedene Brotsorten, Pellkartoffeln, Essiggemüse, Essiggurkerl, Silberzwiebel, getrocknete Tomaten, Oliven, Sardellen, Maiskolben, Peperoni, verschiedenes Obst
(Die Preise verstehen sich pro Person)

FLEISCHFONDUE € 38,00

mit Öl oder Suppe,
Fleisch von Rind, Pute und Schwein
verschiedene Saucen, Pommes frites, Knoblauchbrot
Ofenkartoffel und gemischter Salat

TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG - Preise verstehen sich pro Person