

Fonduekarte



Klassischer Fondue (moitie-moitie)	28
Gruyère und Vacherin	
Ingwer-Zitronen Fondue	28.50
Gruyère, Tilsiter rezent, Ingwer und Zitronen	
Gottstatterhaus Fondue	29.50
Gruyère, Vacherin, Hauswein	
Und Schneeflöckli ein Weisseschimmelkäse von JUMI Boll	

Brot und Schwarzthe inbegriffen, the noir et pain inclus

Zusatzbeilagen :

Kartoffeln (Gschwellte)	3.50
Gemüse	5.50
Früchte	5.50

Aroma :

Waldpilze	100 gr	4.--
Trüffel Oel		5.--
Speck		4.50
Ingwer, Zitrone oder Curry		
Verschiedenen Käsesorten nach Tagesempfehlung		

Alkohol :

Kirsch	2 cl	5.50
Calvados	2 cl	8.--
Grappa	2 cl	8.--

*„Alle Speisen dieser Karte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten gemäß den Standards des Labels ‚Fait Maison‘ hergestellt – ausgenommen jene Bestandteile, die mit einem *Stern markiert sind.“*