

„Hausgemachte Chäsfondues“



CHF
pro Person
24.50



„HD Läppli“

Klassisch nach Schweizer Rezept /
Homemade Swiss cheese fondue



„Vampir“

mit frischem Knoblauch / Homemade Swiss cheese fondue with fresh garlic



„Eidgenoss“

mit dem **eigengebrauten «Altbier»** zubereitet /
Homemade Swiss cheese fondue with our own made beer „Altbier“



„Chrüterhäs“

mit Kräutern / Homemade Swiss cheese fondue with herbs



„1001 Nacht“

mit Curry und Ananas / Homemade Swiss cheese fondue with curry and pineapple



„Scharfi Heidi“

mit Peperoncini / Homemade Swiss cheese fondue with chillies



„Alti Zwätschge“

mit Speckwürfel und Vieille Prune / Homemade Swiss cheese fondue with bacon and Vieille Prune



„Loch Ness“

mit edlem schottischem Whisky zubereitet / Homemade Swiss cheese fondue with finest Scotch Whisky



„Waldfee“

mit Pilzen und frischen Knoblauch / Homemade Swiss cheese fondue with mushroom and fresh garlic



„Moschtindie“ - alkoholfrei

mit Apfelmust und Apfelstücken / Homemade Swiss cheese fondue with apple jus and slices – alcohol-free

Zuschlag à discretion (für jede Sorte/for each variety)

9.00

dazu servieren wir Brot und/oder Kartoffeln / we serve bread and/or potatoes
Fondue auch für 1 Person (mit Brot) möglich / Fondue also for 1 person (with bread)possible

Duett von Chäsfondue (solange Pfannen vorhanden)

Zuschlag

4.00

erst ab 2 Personen erhältlich, 2 Sorten Fondue nach Wahl serviert in einer „geteilten Pfanne“
gettable from 2 persons, 2 sorts of Swiss cheese Fondue served in a splitted pan

„Canäärli“ Schnaps zum Fondue

Kirsch / Kernobst / Chrüter / Pflümüli / Zwetschgen / Williams

38%

2cl

4.50

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA