

“Fondue Huus”

Central Apéro-Plättli mit 10cl Wein serviert

Bündnerfleisch | Cornichons | Silberzwiebeln | eingelegte Peperoni

___	mit Lutry Ligne Prestige J. & M. Dizerens Lavaux	16
___	mit Runchet Merlot Tamborini Ticino	17
___	mit Franciacorta DOCG Castello Bonomi Lombardei	20
___	mit alkoholfreiem Prosecco	16
___	Herbstsalat	14
	Kürbis-Vinaigrette gebratene Pilze geröstete Kürbiskerne	



Fondue mit Brot und Kartoffeln:	200g	300g
Alp-Gewitter-Fondue rezent laktosefrei	___ 34	___ 49
Prosecco-Fondue	___ 36	___ 52
Trüffel-Fondue frischer Herbsttrüffel Trüffelöl	___ 42	___ 61
Most-Fondue alkoholfrei	___ 29	___ 44
Kirsch 40vol% 2cl	___ 5	
Extra Trüffel frischer Herbsttrüffel 2g	___ 12	

Beilagen zum Fondue:

___ frische Williams Birne	3.50	___ Silberzwiebeln 10 St.	2
___ frische Feige	3.50	___ Cornichons 8 St.	2.50
___ gedämpfte Rüebli 80g	2	___ Bündnerfleisch 40g	8.50

Süsses danach:

___ Zitronen-Sorbet in der Zitronenschale	8
___ Vermicelles Vanilleglace Meringues Schlagrahm	15.50

En Guete!

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Üben Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Unser Fleisch sowie das Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus den Schweiz.