

Fondette

MENU

Fondette

Vorspeise

Nüsslisalat mit einem Ei 6 Euro
französisches Dressing

Vorspeisenplatte 8 Euro p. P.
*Salsiz, Bauernschinken, Bresaola, Rohschinken und Brot
ab 2 Personen*

Raclette

*Das einzige Gericht bei dem die Schweizer aktiv und gerne teilen,
sogar mit Europa.*

Valais de Bagnes AOP 21 Euro p. P.
*feinwürzig, dezent und leicht nussig
ab 2 Personen, je 200g,*

Dazu servieren wir Adelina Kartoffeln, Cornichons, Silberwiebeli, Feigenkonfitüre, kleine Spargeln, Champignons, Birnenschnitze & unsere hausgemachte Crème de Raclette

Dessert

Meringue a la Creme Gruyere 5 Euro
Zuckerleichte Meringue mit Doppelrahmmmm...



Fondette

Fondue Moité Moité

Gruyère alpage & Vacherin Fribourgeois alpage.
Definitiv das beliebteste und beste Fondue aus der Schweiz.

Moité Moité 21 Euro p. P.

*Halb Vacherin Fribourgeois alpage, halb Gruyère alpage
würzig, raffiniert & mega fein
ab 2 Personen, je 200g*

mit Champagner 25 Euro p. P.

*Moité Moité, mit Champagner verfeinert.
Gibt dem Fondue eine fruchtige Note mit festlichem Charakter.
ab 2 Personen, je 200g*

mit Trüffel 21 Euro p. P.

*Auf Wunsch verfeinern wir das Fondue am Tisch mit
frischem schwarzem Trüffel. Einfach Stop sagen.
ab 2 Personen, je 200g*

Zusätzliche Beilagen

Adelina Kartoffeln 2 Euro p. P. und Portion

Birnen 2 Euro p. P. und Portion

Unser Fondue wird mit frischem Knoblauch und Weisswein gewürzt. Alle Fondues werden mit Kirsch im Glas zum selber dosieren serviert. Dazu gibt es klassisches Fonduebrot aus der Alpenstück Bäckerei.

ACHTUNG: Wenn euch das Brot ins Fondue fällt, meldet euch bitte bei uns und zieht einen Bestrafungszettel mit den entsprechenden Massnahmen :)



Fondette

Champagner & Schaumweine

Cremant Bailly Lapierre Brut	6.50/ 39 Euro
<i>elegant & spritzig</i>	
Champagner Taittinger Nocturne	9,50 / 65 Euro
<i>weich, vollmundig, elegant</i>	

Weisswein

OFFEN

Cuvée Riesling, Müller Thurgau, Scheurebe (DE)	3.80 / 24 Euro
<i>süffig & gehaltvoll</i>	
Sauvignon Blanc (FR)	4.50 / 26 Euro
<i>erfrischend & leicht</i>	

FLASCHEN

Riesling Karl Pfaffmann (DE)	28 Euro
<i>fruchtig & spritzig</i>	
Chardonnay Viognier Paul Mas (FR)	32 Euro
<i>cremig & elegant</i>	
Weissburgunder Karl Pfaffmann (DE)	34 Euro
<i>leicht & saftig</i>	
Chasselas Morges (CH)	45 Euro
<i>zart & trocken wie die Schweizer</i>	
Riesling Langwerth (DE)	48 Euro
<i>voll & kräftig</i>	

Rotwein

OFFEN

Cuvée Cabernet Syrah (FR)	4.00 / 24 Euro
<i>trocken & vollmundig</i>	

FLASCHEN

Castelmaure La Cloutade Cuvée 2016 (FR)	28 Euro
<i>jung & fruchtig</i>	
Château L' Hospitalet la Réserve 2015 (FR)	42 Euro
<i>körperreich & ausgewogen</i>	
Castelmaure Grande Cuvée 2014 (FR)	55 Euro
<i>vollmundig & ausbalanciert</i>	



Fondette

Mineral

Viva con agua laut 0,75	5 Euro
Viva con agua leise 0,75	5 Euro
Fritz Bio Apfelschorle 0,33	3.50 Euro
Coca Cola / Zero 0,33	3.50 Euro

Bier

Tannenzäpfle 0,33	4 Euro
-------------------------	--------

Brände & Kirsch 4cl

Landauer Willi Kirsch (DE) 32%	5 Euro
Schwarzwälder Kirsch (DE) 40%	6 Euro
Benjaminler Kirsch (DE) 43%	7 Euro
Nusbaumer Vieux Kirsch (FR) 45 %	9 Euro
Williams Birnen (DE) 40%	6 Euro
Zwetschgen (DE) 40%	6 Euro
Mirabelle (DE) 40%	6 Euro
Nusbaumer Vieux Mirabelle (FR) 45%	9 Euro

Spirituosen 4cl

Absinthe Mansinth 66.6 %	9.50 Euro
Whiskey Suntory The Chita 43%	9.50 Euro
Mezcal Ilegal Joven 40%	9.50 Euro

Cocktails

THE APPLE SMULE	9.50 Euro
(Apfelbrand, Eiweiss, Basilikum, Ginger Beer)	
THE BRAMBLE	9.50 Euro
(Gin, Brombeerlikör, Zitronensaft)	
THE NEGRONI	9.50 Euro
(Gin, Vermut, Campari)	
THE MOSCOW MULE	9.50 Euro
(Vodka, Ginger Beer, Limette)	
THE ROSMARIN GIN TONIC	9.50 Euro
(Gin, Rosmarin, Tonic)	

