

„Hausgemachte Chäsfondues“



CHF
pro Person
26.50



„HD Läppli“

Klassisch nach Schweizer Rezept /
Homemade Swiss cheese fondue



„Vampir“

mit frischem Knoblauch / Homemade Swiss cheese fondue with fresh garlic



„Eidgenoss“

mit dem **Amberbier «Eidgenoss»** zubereitet /
Homemade Swiss cheese fondue with our amber beer "Eidgenoss"



„Chrüterhäx“

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 chilies



„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



„Alm Öhi“

mit Zwiebeln und Speck / Homemade Swiss cheese fondue with onions and bacon



Moschtindie“ - alkoholfrei

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

Zuschlag à discretion (pro Person)

11.00

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 Duett-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 / Pflümli / Zwetschgen / Williams

38%

2cl

4.50