

Wir empfehlen...

als Vorspeise

ein herzhaftes Käsefondue

mit frischem Obst, Rosmarinkartoffeln und Brot ^{A10IP}

danach

Fonduetopf Berge & Meer „von Allem etwas“

Inklusive vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**

Rinder-, Schweine- & Hühnerfilets

Butterfisch, Thunfisch & Garnelen ^{B1D}

Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse ^{L10}

6 verschiedene Saucen* & Parmesanlaib ^G

in unserer leicht bekömmlichen Misosuppe

zum süßen Ausklang

Schokoladenfondue

Mon Cherie (Zartbitterschokolade)

oder

Schneeflöckchen (weiße Schokolade)

2 Gänge € 43,00 | 3 Gänge € 53,00




pro Person



Unsere originalen „Fondue & more“-Klassiker ab zwei Personen

Fondue Topf „Tour de Suisse“ - alles Käse oder was? ^{G10}




Herzhaftes Schweizer Käsefondue - aromatische Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert

-  Inklusive vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**
-  Frisches Obst, Rosmarinkartoffeln und Brot ^{A101P}
-  Parmesanlaib ^G

€ 27,90 pro Person
als Vorspeise € 13,90 pro Person






Fondue Topf „Feinspitz“ - besser als das Schweizer Original ^{G10}

Herzhaftes Schweizer Käsefondue - mit Trüffel verfeinert

-  Inklusive vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**
-  Frisches Obst, Rosmarinkartoffeln und Brot ^{A101P}
-  Parmesanlaib ^G






€ 28,90 pro Person
als Vorspeise € 14,90 pro Person

Fondue Topf „Hirtamad'l“ - klassisches Fleischfondue

-  Inklusiv vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**
-  Rinder-, Schweine- & Hühnerfilets
-  Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse ^{L10}
-  6 verschiedene Saucen*
-  Parmesanlaib ^G

€ 31,50 pro Person







Fondue Topf „Ying & Yang“ - unser Fischfondue

-  Inklusiv vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**
-  Butterfisch, Thunfisch & Garnelen ^{B1D}
-  Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse ^{L10}
-  6 verschiedene Saucen*
-  Parmesanlaib ^G

€ 35,90 pro Person







Fondue Topf „Berge & Meer“ - von Allem etwas

Unser Klassiker für alle, die sich nicht entscheiden können

-  Inklusiv vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**
-  Rinder-, Schweine- & Hühnerfilets
-  Butterfisch, Thunfisch & Garnelen ^{B1D}
-  Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse ^{L10}
-  6 verschiedene Saucen*
-  Parmesanlaib ^G

€ 38,50 pro Person






Vegi – Topf

-  Inklusiv Salatbuffet**
-  Tofu oder geräucherter Tofu ^{FIL}
-  Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse ^{L10}
-  6 verschiedene Saucen*
-  Glutenfreies Brot
-  Misosuppe oder Gemüsesuppe

€ 27,90 pro Person







Fondue Topf „Simpsons“ - für unsere Kids

Gerne können sich unsere kleinen Gäste die Beilagen aussuchen




-  Inklusiv vitaminreichem & knackigem Salatbuffet**
-  Frankfurter Würstel
-  Hühnerfilets
-  6 verschiedene Saucen*
-  Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse ^{L10}

€ 17,00 pro Kind



*Unsere hausgemachten Saucen

-  Knoblauch – Kräutersauce ^{C I E I G I M}
-  Omas Eiersauce ^{C I E I G I M}
-  Cocktailsauce ^{C I E I M}
-  Currysauce ^{C I E I G I H I L I M}
-  Chilisauce ^M
-  Wasabisauce ^F

Wir servieren Ihnen unsere Fondues in

-  **Bourguignonne** traditionell im Öl
-  **Chinoise** schmackhafte Gemüsebouillon ^{A I L}
-  **Misosuppe** japanisch leicht bekömmliche Gemüsesuppe mit einem Hauch von Ingwer und Zitronengras ^{A I B I D I F I R}

**Salatdressings

-  Balsamico Dressing ^{A I O}
-  French Dressing ^{E I F I G I M}

Nachschlag:

Rinderfilet (100g)	€ 8,00
Hühnerfilet (100g)	€ 6,00
Butterfisch & Thunfisch	€ 4,00
Schweinefilet (100g)	€ 7,00
Extra Garnele	€ 4,00

Alles Süße kommt zum Schluss

Fondue „Mon Cherie“ - die zarteste Versuchung seit es Schokolade gibt!

Genießen Sie ein zartes Vollmilch-Schokofondue,
serviert in unserem Fonduepotf mit frischen Früchten der Saison
und süßen Brandteigkrapferl aus unserer Patisserie. ^{AICIFIG}

€ 11,90 pro Person

Fondue „Schneeflöckchen“ - das weiße Schokofondue

Weißer Schokolade, verfeinert mit einem Schuss Amaretto,
serviert im Fonduepotf mit frischen Früchten der Saison
und süßen Brandteigkrapferl aus unserer Patisserie. ^{AICIFIG}

€ 11,90 pro Person

A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Ei | D: Fisch | E: Erdnuss | F: Soja | G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam | O: Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere