

# F o n d u e



serviert mit Brot

<u>Das Klassische</u>	25.-
Traditionelles Käsefondue nach althergebrachtem Rezept	
<u>Das Naturverbundene</u>	28.-
Aromatisches Käsefondue mit Steinpilzen	
<u>Das Luxuriöse</u>	31.-
Prickelndes Champagner-Käsefondue mit Trüffel	
<u>Das Standfeste</u>	27.-
Bäuerliches Käsefondue mit Speck, Röstzwiebeln und verschiedenen Kräutern	
<u>Das Südliche</u>	28.-
Würziges Käsefondue mit Gruyère, Sbrinz und Gorgonzola, abgeschmeckt mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und Grappa	
zusätzliche Beilagen:	
Portion Gschwelti-Pellkartoffeln	6.-
Portion Gemüse mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl	8.-
Kirsch 2cl	5.50

# R a c l e t t e



serviert mit Gschwelti

<u>Das Ursprüngliche</u>	28.-
Unser „Gletscher“-Raclettekäse ist mindestens 6 Monate gereift und wird von Ihnen selbst am Tisch geschmolzen und abgestrichen, nach Ihrem Geschmack gewürzt und mit Pellkartoffeln, Gewürzgurken, Silberzwiebeln und hausgemachtem Chutney serviert	