



### ***Fondue Chinoise- mit Rinderbouillon***

FONDUE AUS FLEISCHBRÜHE  
RINDERFILET, KALBSRÜCKEN, PUTENBRUST, RIESENGARNELEN  
BROKKOLI, KAROTTEN, GRÜNER SPARGEL, FENCHEL, PAPRIKA, CHAMPIGNONS  
COCKTAIL-SAUCE, BARBECUE-SAUCE, MANGO-SALSA, SWEET-CHILI-SAUCE  
GEMISCHTER BLATTSALAT, KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, TOMATENSALAT, ANANAS-LAUCH-SALAT  
KNOBLAUCH-KRÄUTER BAGUETTE,  
WALNUSSBAGUETTE, CIABATTA, BAUERNBROT

***29,50 € pro Person***

### ***Käsefondue***

FONDUE AUS GREYERZER, VACHERIN, COMTÉ, WEISSWEIN UND KIRSCHWASSER  
BAGUETTE, CIABATTA, WALNUSSBAGUETTE, BAUERNBROT  
GEPELLTE DRILLINGE, BLUMENKOHL, BROKKOLI, PAPRIKA, KLEINE CHAMPIGNONS,  
KIRSCHTOMATEN, WEINTRAUBEN  
EINGELEGTE OLIVEN, ESSIGGEMÜSE, EINGELEGTER KÜRBIS  
GEMISCHTER BLATTSALAT

***29,50 € pro Person***

***mit Bündnerfleisch (Rindfleisch) 34,50 € pro Person***

### ***Schokoladenfondue***

FONDUE AUS ZARTBITTER- ODER VOLLMILCHSCHOKOLADE UND SAHNE  
(MÖGLICHE EXTRAS: BAILEYS, AMARETTO, COGNAC ...)  
GERÖSTETE WEISSBROTWÜRFEL, ANANAS, MANDARINEN, ÄPFEL, BIRNEN, PFLAUMEN, KIWI,  
BANANEN, ERDBEEREN, WEINTRAUBEN, GETROCKNETE APRIKOSEN, DATTELN, APFELRINGE,  
AMARETTINI, LÖFFELBISKUIT (OBSTSORTEN JE NACH VERFÜGBARKEIT UND JAHRESZEIT)  
HEIZEN SIE MIT EXTRAS WIE BAILEYS, AMARETTO ODER COGNAC DEN SCKOKOGENUSS AN  
(AUFPREIS FÜR ALKOHOLISCHE EXTRAS: 10 EURO PRO SCKOKOFONDUE-FÜLLUNG)

***23,50 € pro Person***

***mit alkoholischem Extra ab 33,50 € pro Person***