



## FONDUES - ab 2 Personen -

Unsere Käse Fondues werden mit meinen hofeigenen Käsesorten hergestellt, die ich mit Philipp und Patrick mit viel Liebe zubereite.

*Hermann Huber*

### FONDUE „BAUERN ART“ € 35,50

Ein kräftiger Schuss herber Weißwein und Kirschwasser, ein bisschen Knoblauch und Speck runden dieses Fondue ab.



### FONDUE „WALLISER ART“ € 35,50

Knoblauch, Zwiebel, geschälte Tomatenwürfel, ein Schuss Grappa sowie frische Kräuter geben eine besondere Note.

### FONDUE mit PILZEN € 35,50

Zwiebel, Knoblauch, Steinpilze, Pfifferlinge, Petersilie und ein Schuss Weißwein geben das feine Aroma.

### FONDUE mit TRÜFFEL € 42,00

zubereitet mit Trüffellocken aus Istrien – ein Hochgenuss

### FONDUE „SCHWEIZER ART“ € 34,00

einfach natur auf traditionell Schweizer Art zubereitet

### BEILAGEN bei allen Käsefondues

verschiedene Brotsorten, Pellkartoffeln, Essiggemüse, Silberzwiebel, Obst, gebackene Champignons, Speckkäpfel

### FLEISCHFONDUE € 39,50

mit Öl oder Suppe  
Fleisch von Rind, Pute und Schwein  
verschiedene Saucen, Pommes frites, Knoblauchbrot  
Ofenkartoffel und gemischter Salat

### HIRSCHFONDUE € 42,00

mit Rotwein-Wildconsommé  
Fleisch vom Hirschrücken  
verschiedene Saucen, Kartoffelbällchen, Knoblauchbrot und gemischert Salat



### SCHOKOLADEFONDUE € 23,00

dunkle oder helle oder Toblerone Schokolade  
frische Beeren, Bananen, Kiwi, Ananas, Melone



**TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG - Preise verstehen sich pro Person**

Änderungen vorbehalten!