



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

KÄSEFONDUE „BAUERN ART“ € 37,00

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



KÄSEFONDUE „WALLISER ART“ € 37,00

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

KÄSEFONDUE mit PILZEN € 37,00

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

KÄSEFONDUE mit TRÜFFEL € 43,50

zubereitet mit Trüffelflocken aus Istrien – ein Hochgenuss

KÄSEFONDUE „SCHWEIZER ART“ € 35,50

einfach natur auf traditionell Schweizer Art zubereitet

BEILAGEN bei allen Käsefondues

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

FLEISCHFONDUE € 41,00

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

HIRSCHFONDUE € 43,500

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

SCHOKOLADEFONDUE € 24,50

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



TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG - Preise verstehen sich pro Person

Änderungen vorbehalten!