



**Auf Vorbestellung oder Anfrage ab 2 Personen:
Für Feinschmecker, Genießer und Spießer!**

Immer wieder ein Erlebnis - der Fondue Abend!

Beim klassischen Fleischfondue à la bourguignonne, das aus dem französischen Burgund stammt, gart man reines Rumpsteak in gulaschgroßen Stücken in heißem Fett. Heute wird Fleischfondue oft mit Rind-, Schweinefleisch oder Geflügel zusammen als bunte Auswahl angeboten. Gegart werden die in Tranchen geschnittenen Stücke in heißem Öl und anschließend mit vielseitigen Gewürzen und Dips gewürzt. Eine Auswahl an Beilagen runden den Fondueplausch ab.

Unser Fleischfondue “Bourguignonne” mit ca. 360 g pro Person servieren wir Ihnen mit einer Auswahl **von feinem Rumpsteak, zartem Geflügelfilet, saftigem Schweinefilet**. Dazu servieren wir **Salat, Schwenkkartoffeln „Gschwelli“, leichte Saucen, Essiggurken, Brot, Butter und Kräuterbutter**. **Wahlweise dazu Schwenkkartoffeln „Gschwelli“ oder Kartoffelspalten „Wedges“ oder Ofenkartoffel „baked potatoes“**

Fleischfondue ~inkl. oben genannter Beilagen~¹⁾⁶⁾²⁾³⁾⁷⁾

Rindersteak, Schweinefilet, Geflügelfilet € 37,90 pro Person

Gedeck separat: Pro Leer-Gedeck berechnen wir eine Servicepauschale von 5,00 €

Wir wünschen Guten Appetit und einen unterhaltsamen “brutschelnden” Abend!

Spiel Tipp:

Wer sein Brot oder Fleischstück im Fondue verliert bekommt traditionell eine Strafe. Für ein verlorenes Stück muss der Mann eine Runde Schnaps bezahlen und die Frau darf alle anwesenden Männer küssen 😊

Achtung:

Das Fleisch vor dem Garen nicht würzen und nicht zu viele Stücke auf einmal, ebenfalls darf das Fleisch nicht mit Gewürzen in den Topf. Denn dadurch kühlt das Öl schneller ab oder es schäumt und kocht über.

Wir möchten darauf hinweisen, dass der Umgang mit den Fonduegeräten vorsichtig erfolgen soll, da die Flüssigkeit im Fonduepotf sehr, sehr heiß ist. Für Verbrennungen und andere Schäden, die durch den Gebrauch des Fondue Sets entstehen, kann keine Haftung übernommen werden. Die Benutzung erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr!

Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal, sofern es technische Probleme gibt.

Danger:

Do not season the meat before cooking and not too many pieces at once, also the meat may not be added to the pot with spices. Because this cools the oil faster or foams and cooks over.

We would like to point out that the handling of the fondue should be done carefully, since the liquid in the fondue pot is very, very hot. No liability can be accepted for burns and other damage caused by the use of the fondue set. The use is exclusively at your own risk!

Please contact the service staff if there are technical problems. Fondue heaters are HOT. To avoid getting burned, please do not touch the heaters!



Auf Vorbestellung oder auf Anfrage ab 2 Personen:

„Fondue isch guet u gyt e gueti Luune“

„Käse, Wein und Brot oft sind es die einfachen Dinge, die glücklich machen“

Fondue ist ein Schweizer Nationalgericht, doch auch Sauerländer bringen es zur Perfektion. In einer Käsepfanne wird pro Person ca. 300g Käse geschmolzen – Leicht würziger **Gruyère** in Kombination mit mild-würzigem **Appenzeller** und **Emmentaler**, abgerundet mit **Kirschwasser** (40%vol.) und **Weißwein** (12%vol.), ergibt die typische schweizerische Fondue. ¹⁾

Käsefondue-Sorten ¹⁾ jeweils ab 2 Personen wählbar:

Gedeck separat: Pro Leer-Gedeck berechnen wir eine Servicepauschale von 5,00 €

| | |
|--|--------------------|
| Das Klassische Fondue | € 22,50 pro Person |
| Das Mediterrane Fondue mit Basilikum Pesto | € 23,50 pro Person |
| Das Bauern Fondue mit Schinkenspeck | € 24,50 pro Person |

Zu den Käsefondues servieren wir Brot, Salat und Essiggurken. ²⁾³⁾⁷⁾

Beilagen-Empfehlung pro Person:

| | | | |
|-------------------|--------|--------------|----------------------|
| Schwenkkartoffeln | € 5,00 | Salami | € 5,00 |
| Räucherlachs | € 6,00 | Landschinken | € 5,00 ³⁾ |

„es kleine Verdauerlie“

Altkirschwasser im Mini Caquelon. 2 cl € 7,00

Eine Schweizer Spezialität „zum Trinken oder Brot hineintunken“
Traditionelle Handwerkskunst von der Edeldestillerie Fassbind

Kulinarik & Wein, Natur & alpine Lebenslust

In unseren Räumen erwartet Sie ein Treffpunkt für Weinliebhaber.



In unserer Weinbar lagern **köstliche, inter-nationale Weine!**

Auch das **Spirituosenangebot** ist ausgewogen – vom „Sauerländer“, über exquisite Obstbrände zu einem deutschen Whisky und einem ausgesuchten Korn-Sortiment reicht die Auswahl.

Fragen Sie nach unserer Wein- und Spirituosenkarte!