



### APERITIF

Cremant de Loire, Chapin & Landais, Loire	0,1 l	7,20 €
Bitter Soda/Spritz		6,90 €

Fragen Sie uns gern für weitere Aperitifs.

### WEISSWEINE

Riesling QbA trocken Varidor, C.Loewen, Leiwen Mosel	0,2 l	8,80 €
	0,75 l	27,00 €
Sauvignon blanc QbA trocken, Thörle Rheinhessen	0,2 l	9,50 €
	0,75 l	29,00 €
Fendant Les Terrasses, J.-R. Germanier Vétroz VS	0,2 l	10,00 €
	0,75 l	32,00 €

### ROTWEINE

Côtes du Rhône Réserve rouge, Perrin & Fils, Rhône, 2013	0,2 l	8,80 €
	0,75 l	27,00 €
Malanser Blauburgunder 2012, P. Wegelin Malans GR	0,2 l	10,00 €
	0,75 l	32,00 €

### BRÄNDE

Fragen Sie uns gern.

### MENÜ I KLASSISCHES KÄSEFONDUE:

pro Person: 22,50 €

**Käsefondue für 2 Personen á discretion serviert mit 4 verschiedenen, aufeinander folgenden Mischungen**

#### gemischter Vorspeisesalat

**Käse** | mild | junger Greyerzer, Appenzeller und Emmentaler  
moitié- moitié | Greyerzer und Fribourger Vacherin  
kräftig | Emmentaler extra, Greyerzer reserve und Appenzeller extra-würzig  
spezial | Raclettekäse, Scharfer Maxx und Sternenberger

**Beilagen:** Schweizer Zwirbelbrot, Champignons, Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Birnen, Trauben

### MENÜ II CHAMPAGNERFONDUE:

pro Person 29,00 €

**Champagnerfondue für 2 Personen á discretion mit frischen schwarzen Trüffeln**

#### gemischter Vorspeisesalat

**Käse** | Fribourger Vacherin, Appenzeller und Greyerzer mit Champagner, Knoblauch, schwarze Trüffel am Tisch frisch gerieben

**Beilagen:** Schweizer Zwirbelbrot, Champignons, Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Birnen, Trauben

### CHAMPAGNERFONDUE ALS GANG IM KLASSISCHEN FONDUE:

pro Person + 5,00 €

<b>EXTRA</b>   Bündner Fleisch hauchdünn frisch geschnitten	6,50 €
Knoblauchcroustons und Laugenbrezelwürfel	3,00 €
coup du milieu   Kirschwasser zum eintauchen fürs Brot	4,80 €

**DESSERT** | hausgemachtes Tobleronemousse mit Melonensalat 8,50 €