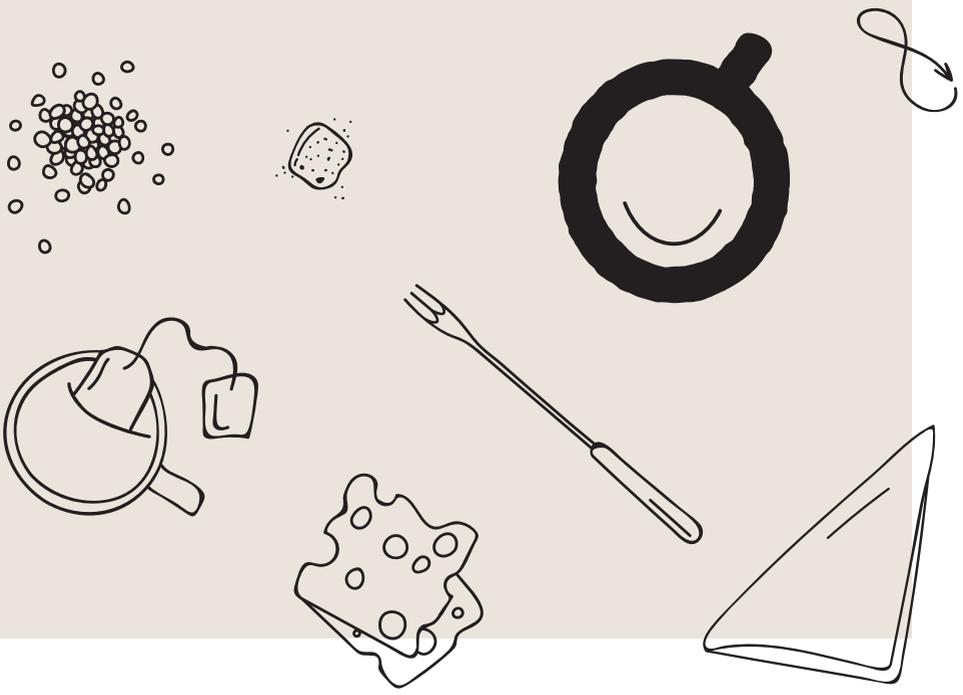
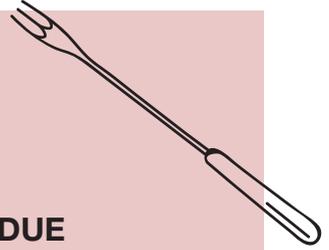


FONDUEKARTE



FONDUE



EINSIEDLER BERGCHÄS-FONDUE

mittelrezepte Hausmischung mit unserem Hauswein
CHF 26.00 pro Person

CHRÜTLISCHWUR

mittelrezepte Hausmischung mit Schaumwein vom Zürichsee,
Bergchrüter und Einsiedler Wyse
CHF 27.00 pro Person (mind. 2 Personen)

ÄPLER-FONDUE

mittelrezepte Hausmischung
mit Buuräspeck und Röstzwiebeln
CHF 27.00 pro Person (mind. 2 Personen)

CHILI-WILLY

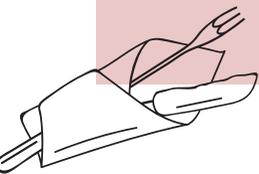
mittelrezepte Hausmischung
mit Chiliflocken und hausgemachtes Chiliöl
CHF 27.00 pro Person (mind. 2 Personen)

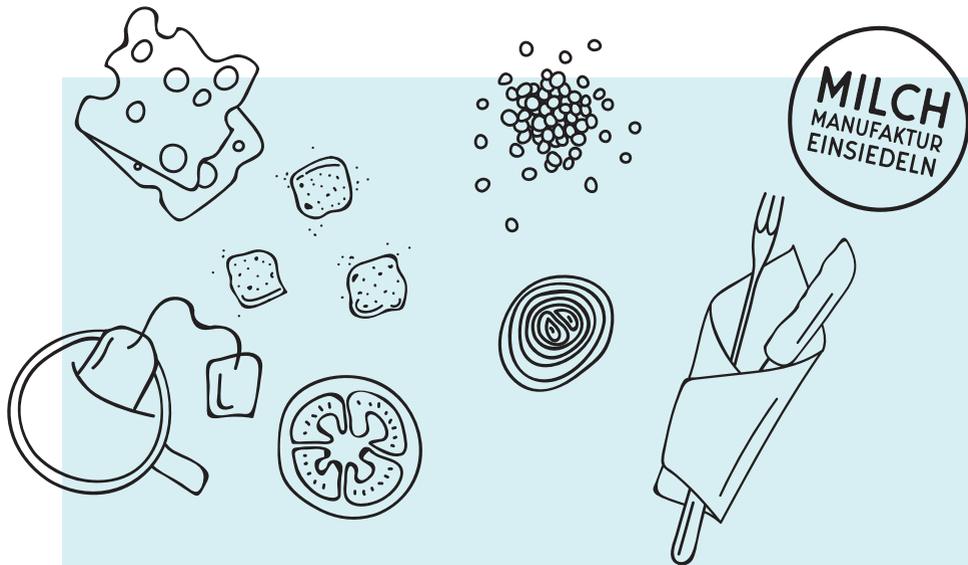
BBQ

mittelrezepte Hausmischung mit unserem Hauswein,
Barbecue-Pfeffer und Jack Daniels-Whisky
CHF 27.00 pro Person (mind. 2 Personen)

Zu unseren Fondue servieren wir Brot und eingelegte Äpfel

Zusätzliche Beilagen
Portion Gummel CHF 5.00
Portion Essiggemüse CHF 5.00





Der perfekte Begleiter zum Chäs

Weinsiedler - Sauvignon blanc

Robert Irsslinger, Wangen

fein, fruchtig und extrasüss

Pfirsich, Aprikosen, Stachelbeeren, Holunderblüten
und Aromen von exotischen Früchten

1 dl CHF 7.00

75 cl CHF 46.00

Weinsiedler - Weissherbst Cuvée

Robert Irsslinger, Wangen

frischer Sommerwein, mineralische Struktur

1 dl CHF 6.00

75 cl CHF 41.00

Zum „Tünklä“ Kirsch Paul Wiget 40 %, 4 cl CHF 8.00

Zum „Gniässä“ Fassbind Vieux Kirsch 40 %, 4 cl CHF 10.00

Zum „Trinkä“ Fassbind Tradition 40 %, 4 cl CHF 8.00

Mische Dir dein eigenes Fondue

Entdecke die 651'744 verschiedenen
Fondues auf www.myfondue.shop



MY FONDUE

Käsepost by Milchmanufaktur



Scan me