

# Winterzauber

Glühwein rot		6.00
Weisser Apfelglühwein		6.00
Feuerzangenbowle (am Tisch flambiert)		7.00
Alkoholfreier Glühwein rot		5.00
Punsch		4.50
- Rum- alkoholfrei		
- Apfel		
- Orange		
- Ingwer- Zitrone		
	mit Schuss	6.50
Kaffee Lutz		6.50
Festbier, Falken		5.50

# *Für den kleinen Hunger*

Cervelat (am Spiess für auf dem Feuer)	4.50
Bratwurst (am Spiess für auf dem Feuer)	5.50
Schlangenbrot (am Spiess für auf dem Feuer)	4.00
Pommes frites	6.00
Raclettebrot	7.50
Tagessuppe	7.50
Rieslingsuppe	11.50

# Käsefondue

Hausmischung	28.00
Chili- Fondue	28.00
Dijon- Fondue (mit grobkörnigem Senf)	28.00
Glarner- Fondue (mit Schabzieger)	29.00
Champagner- Fondue	30.00
Trüffel- Fondue	34.00
Wochenhit	
Speck-Bierfondue	30.00

Zum Käsefondue servieren wir Brot.

Kleine Kartoffeln als Beilage	3.00
-------------------------------	------

Pro Portion Käsefondue servieren wir 250g Käse.

Der Küchenchef empfiehlt:

Zum Abschluss des Fondue ein rohes Ei in die Käsemasse einrühren und leicht stocken lassen.

Beringer Landei	1.50
Kirschwasser 2cl	4.50

## Raclette

28.00

Zum selber brutzeln

Verschiedene Käsesorten 250g

Paprika- Rauch- Pfeffer und Naturkäse mit Kartoffeln, Essiggurken, Essiggemüse

## Fondue Chinoise à discretion

54.00 / Person

*Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch, Lammfleisch*

Serviert mit Pommes frites, Pilawreis und Gemüse

Passend dazu unsere hausgemachten Saucen

*Knoblauchsauce, Currysauce, Tartarsauce, Senfsauce, Cocktailsauce, Kräutercreme fraiche*

Fondue Chinoise nur auf Vorbestellung