

# Winterzauber

Glühwein rot		6.00
Weisser Apfelglühwein		6.00
Feuerzangenbowle (am Tisch flambiert)		7.00
Alkoholfreier Glühwein		5.00
Punsch		4.50
- Rum- alkoholfrei		
- Apfel		
- Orange		
- Waldbeer		
	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
Raclettebrot	7.50
Tagessuppe	7.50
Rieslingsuppe	11.50

# Käsefondue

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

Zum Käsefondue servieren wir Brot.

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

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 CHF
Kirschwasser 2cl	4.50 CHF

Fondue Chinoise à discretion

54.00 CHF/ Person

*Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch, Lammfleisch*

Serviert mit Pommes frites, Pilawreis und Gemüse

Passend dazu unsere hausgemachten Saucen

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

Fondue Chinoise nur auf Vorbestellung