

Fondue und Raclette

Fondues et raclette

Fondue Chinoise

Gemischter Salat (serviert)

CHF 49.—

Rind, Pferd, Trutenbrust
Trockenreis
Drei saure und fünf süsse Beilagen
3 verschiedene Saucen

Fondue Chinoise

Salade mêlée (servie)

CHF 49.—

Bœuf, cheval, poitrine de dinde
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et cinq doux
3 sauces différentes

Vegetarisches Fondue

Gemischter Salat (serviert)

CHF 35.—

Seeländer-Gemüse (Gemüse-Bouillon)
Trockenreis
Drei saure und fünf süsse Beilagen
3 verschiedene Saucen

Fondue végétarienne

Salade mêlée (servie)

CHF 35.—

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et cinq doux
3 sauces différentes

Käse-Fondue

«Moitié-Moitié» (250g)
mit Kartoffeln und Brot
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

CHF 29.—

Fondue au fromage

«Moitié-moitié» (250g)
Pommes de terre et pain
Cornichons, oignons perlés et poires

CHF 29.—

Raclette

Mit dem eigenen Tisch-Raclette-Ofen
das Raclette zubereiten

CHF 29.—

Raclettekäse (250g)
Kartoffeln
Essiggurken, Silberzwiebeln und
verschiedene Früchte

Gemischter Fleischsteller als Ergänzung
zum Raclette
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck
sowie Rauchwurst)

CHF 23.—

Raclette

Préparée par vos soins avec un petit
réchaud sur la table

CHF 29.—

Fromage à raclette (250g)
Pommes de terre
Cornichons, oignons perlés et
fruits divers

Assiette assortie de viande en supplément
(viande séchée, jambon cru, rebibes
de lard et saucisson fumé)

CHF 23.—

Vegetarisch | végétarien