

Fondues Fraîche Terroir La Gruyère
« Recommande par Gault Millau »

Création Gruyère 24.50
Gruyère/Vacherin - Freiburger
Halbhart, Weisswein, Laktosefrei

Création Poivre Épicé 24.50
Gruyère/Vacherin, Maggia-Pfeffer
Alpenkräuter, Weisswein, Laktosefrei

Création Truffée 28.50
Gruyère/Vacherin, Weisswein
französischer Trüffel, Laktosefrei

St. Galler Fondue 28.50
Affinage Kündig St.Gallen

Zusätzliche Beilagen:

Teller Früchte 6.50

Teller Händöpfelli 6.50

Kirsch 2cl 12.--

Apéro-Plättli 21.50
Trockenfleisch, Käse

Pizze:

Margherita 21.50

belegt: 25.50

Weissweine zum Fondue:

St. Saphorin Bovy 2020 48.00
Chasselas / Lavaux

Yvorne Le Vignant 2018 56.00
Chasselas

Dézaley Le Philosophe 2019 61.00
Chasselas, Grand Cru

Weine im Offenausschank (10 cl):

Weiss : Hill`s Grüner Veltliner 8.50
Bio 2019 Grüner Veltliner / Österreich

Rot: Laya Bodegas Atalaya 8.50
2020 Garnacha, Monastrell / Spanien

Cava / Prosecco 8.50
Champagner Moet & Chandon 16.00