

Fondue isch guet – aber s gaht no besser!
Was macht unser Fondue so besonders gut?

Unsere Fondue-Mischungen sind raffinierte Rezepturen, exklusiv von Kündig Käse für uns aus bestem Schweizer Käse hergestellt. Dank der langen Reifezeit wird die Laktose auf natürliche Weise abgebaut.

Der Weisswein kommt aus dem Lavaux, wie auch der Kirsch von Etter.

Unser Brot bäckt Meisterbäcker Werner Kast aus Reute. Auch er verwendet nur beste Schweizer Rohstoffe, wie das Mehl von der Altbachmühle aus Bio-Getreide.

Die Bergkartoffeln stammen aus dem Albulatal im Bündnerland. Die Kultivierung auf 1000 Metern über Meer erfordert viel Handarbeit. Sie wachsen in sandigen Böden und überraschen mit einem tiefgründigen Aroma.

Mit unserem feinen Fondue gabelt man sich also Bissen für Bissen das Beste der Schweiz auf.

Fondue-Dorf Menu ab 2 Personen

Trockenfleischplättli mit Salametti,
Mostbröckli, eingelegtem Gemüse
und Flammkuchen

Kleine Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Fondue zur Auswahl a discrétion

Alpen-Käsefondue "Oberbütz"

Tomaten-Käsefondue

Pfeffer-Käsefondue

Kräuter-Käsefondue

Moitié-Moitié-Käsefondue

Trüffel-Käsefondue (12.- Aufpreis)

Fonduebrot, Bergkartoffeln,

Apfel und Birne

Zimtparfait mit Zwetschgenröster

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	17
Blattsalat vom Bauer Thurnheer mit Vinaigrette, Kernen und Kräuterquark	16
Trockenfleischplättli mit Salametti, Mostbröckli, eingelegtem Gemüse und Hausbrot	18
Knoblibrot mit Knoblauchchips und frischen Kräutern	14
Flammkuchen mit Schwarzwälderschinken und Lauch (Vegi mit Aubergine)	14

Fondue "a discretion"

- | | |
|---|----|
| Alpen-Käsefondue "Oberbütz"
das mit dem gewissen "Funken" Würze | 36 |
| Pfeffer-Käsefondue
Hausmischung mit fünf Pfeffersorten | 36 |
| Kräuter-Käsefondue
Hausmischung mit Petersilie, Schnitt-
lauch, Dillspitzen, Liebstöckel, Kerbel, | 36 |
| Tomaten-Käsefondue
Hausmischung mit sonnengereiften
Peretti-Tomaten und Basilikum | 36 |
| Motié-Motié
Gruyère und Fribourgeois | 36 |
| Trüffel-Käsefondue
Hausmischung mit schwarzem Trüffel | 48 |

Zu jedem Fondue servieren wir Kasts Fondue-Brot.
Die angegebenen Fondue-Preise sind à discrétion
und werden pro Person berechnet.

"Gschwellti" Bergkartoffeln Albulatal	8
Apfel und Birne	6
Cornichons und Zwiebeln	6
Kirsch, Pflümli oder Birnenbrand 2 cl 37.5 - 50 Vol.-%	6

Dessert

Fruchtsalat "es hät solangs hät" mit Zitronensorbet 14

Zimtparfait mit Zwetschgenröster 14

Apfelstrudel mit Vanillesauce 16

Kugelglace (mit Rahm + 1.50) 5

Vanille

Schokolade

Mandarinen

Rahmtäfelì

Amaretti

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



Weisswein

	dl	Fl.
2023 Riesling x Sylvaner Roman Rutishauser, Thal, Rheintal	11	70
2022 Champanel Grand Cru Henri Cruchon, Waadtland	9	60
2022 Johannisberg Valais AOC Cave Biber, Salquenen	10	65
2022 Fendant Les Fleurs Valais AOC Domaines Rouvinez Sierre	10	65
2023 Féchy La Colombe La Côte AOC, Raymond Paccot, Domaine La Colombe	8	55
2022 Chasselas sur Lie Neuchâtel Auvernier AOC, La Maison Carré	10	65
2023 Grüner Veltliner Am Berg Weingut Bernhard Ott, Wagram	11	70
2022 Sauvignon Blanc Gerhard Markowitsch, Niederösterreich	11	70

Rotwein

	dl	Fl.
2022 Spätburgunder Schmid und Wetli, Berneck, St. Gallen	9	60
2022 Pinot Noir Roman Rutishauser, Thal, Rheintal	12	77
2022 Pinot Noir Graubünden AOC Grendelmeier, Zizers	10	65
2022 Pinot Noir Champanel Grand Cru Henri Cruchon, Echichens, Waadtland	10	65
2019 Dôle La Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz, Fully, Wallis, Schweiz	11	70