

Auf den Käse kommt es an.....

..... und woher er stammt

Je nach Art des Käses variiert der Geschmack des Fondues, was besonders bei den vielen regionalen Varianten erkennbar wird. Daher bieten wir Ihnen Fondue aus drei verschiedenen Regionen der Schweiz an. Eines aber haben all unsere Fondue-Mischungen gemeinsam: Der Käse stammt immer aus kleinen, familiär geführten Käsereien der jeweiligen Region.

Ostschwiizer Fondue

Die Berg-Käserei Tannen im Toggenburgischen Gähwil ist seit über 50 Jahren ein Familienbetrieb. Geführt wird dieser von Fredi und Martin Kurmann. Produziert wird der Gähwiler Bergkäse aus Rohmilch aus dem regionalen Berggebiet.

Innerschwiizer Fondue

Die Biosphäre Berg-Käserei Entlebuch umfasst 3 verschiedene Käsereien mit ihren eigenen Spezialitäten. Für die Herstellung der Käse unserer Fonduemischung ist Michael Duss von der Käserei Doppleschwand verantwortlich. Die Milch stammt ausschliesslich von regionalen Bauernbetrieben.

Westschwiizer Fondue

Ewald Schafer ist stolzer Besitzer der Fromagerie Schafer in Cressier/Grissach zwischen Murten und Fribourg. Hier wird nicht nur der weitherum bekannte Mont Vully Käse, sondern auch der für diese Fonduemischung ebenso wichtige Vacherin produziert.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Grissini	CHF 7.00
Nüsslisalat " Die Perle" serviert im Wrap-Chörbli mit Crôutons, Ei und gebratenem Speck (CH)	CHF 12.50
Trockenfleischplättli (80 gr.) mit Bündnerfleisch und Moschtbröckli	CHF 14.50

Fondue

Pro Portion verwenden wir 200 Gr. Käsemischung
Brot und Kartoffeln sind immer dabei

	pro Portion
Otschwiizer Fondue mild-würzig, mit einer leichten, angenehmen Säure	CHF 27.50
Innerschwiizer Fondue mild, feine Konsistenz	CHF 27.50
Westschwiizer Fondue würzig, sehr cremig	CHF 28.50
und ausserdem	
mit Chili	+ CHF 1.00
mit Speck und Zwiebeln	+ CHF 1.50

Dessert

Gerührter Eiskaffee mit Kirsch und Schlagrahm	CHF 8.50
Rotweifeigen serviert auf Vanilleeis mit Schlagrahm	CHF 9.50