

Schweizer Käsefondue

mit Weißwein im Caquelon, serviert mit Brotwürfeln. Ab 2 Personen, Preis pro Person



Moitié-Moitié

27,50 €

Das bekannteste Fondue der Schweiz – Sämig, mit ausgewogenem Geschmack.
Je zur Hälfte aus Gruyère AOP und Fribourger Vacherin AOP.

Hausmischung

27,50 €

Hausmischung des Chuchichätschli aus fünf Käsesorten. Kräftiges, traditionelles Fondue.

Trüffel

29,50 €

Klassisches Fondue aus Bergkäse, Appenzeller und Emmentaler, verfeinert mit Trüffeln.

Monatsfondue

27,50 €

Wir bieten Ihnen in dieser Saison außerdem jeden Monat ein wechselndes Fondue an.

November: Appenzeller

Dezember: Bergkäse

Januar: Steinpilz

Februar: 5 Käse

Extras zum Fondue

Kleiner gemischter Salat 5,20 € Kartoffeln 4,50 € Blanchiertes Gemüse 5,20 €

Weinempfehlung zum Fondue 0,2l Fl. 0,75l

Fendant du Valais 8,50 € 27,00 €

Les Terrasses (weiss)

Humbel – Schweizer Obstbrände (je 2cl)

Humbel extra Kirsch 3,90 €

Humbel Roter Williams Birnbrand 4,20 €

Humbel Seppetoni Kirschbrand 4,20 €

Schweizer Käse vom

Chuchi  **chäschtli**

Schweizer Feinkost - Berlin