

# Schweizer Käsefondue

mit Weißwein im Caquelon, serviert mit Brotwürfeln.

Jeweils ab 2 Personen, Preis pro Person



## Moitié-Moitié

27,50 €

Das bekannteste Fondue der Schweiz – Sämig, mit ausgewogenem Geschmack.

## 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.

Oktober: Prosecco

November: Appenzeller

Dezember: Williams

Januar: Bergkäse

Februar: Bergkräuter

Schweizer Käse vom

**Chuchi+chäschtli**

Schweizer Feinkost - Berlin

## Extras zum Fondue

Kleiner gemischter Salat 5,20 €

Kartoffeln 4,50 €

Blanchiertes Gemüse 5,20 €

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

Humbel – Schweizer Obstbrände (je 2cl)

Fendant du Valais 8,50 € 27,00 €

Humbel extra Kirsch 3,90 €

Les Terrasses (weiss)

Humbel Roter Williams Birnbrand 4,20 €

Humbel Seppetoni Kirschbrand 4,20 €