

FONDUE CHINOISE

ab 2 Pers. (48h Vorbestellung)

Von Oktober bis März geniessen Sie unser ganz spezielles Fondue Chinoise.

Wählen Sie zwischen dem **klassischen** und dem **traditionellen** Fondue Chinoise. Sie unterscheiden sich in der Bouillon und den Spiesschenvariationen.

VORSPEISE

Frühlingsrolle oder Salat



KLASSISCH 45 p. P.

Klare Bouillon



Rind, Poulet und Schwein



TRADITIONELL 50 p. P.

zweierlei Bouillon: scharf und nicht scharf



Rind, Poulet, Schwein, Crevetten, Fisch, Muscheln und Tintenfisch



GEMÜSEPLATTE



SAUCEN



6 hausgemachte Saucen

BEILAGEN



Reis

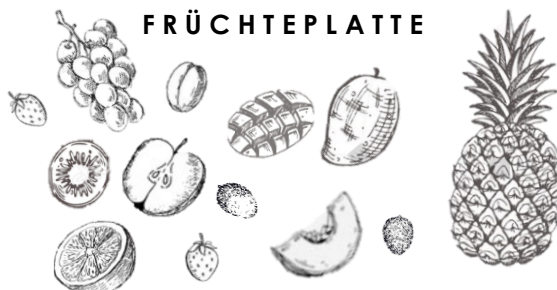


Pommes Frites



Glasnudeln

FRÜCHTEPLATTE



LANDHAUS FONDUE

Auf Vorbestellung geniessen Sie bei uns auch ein erstklassisches Käsefondue. Unser Motto lautet nicht umsonst «zwei Kulturen unter einem Dach». Die Hauseigene Mischung wird mit Weisswein und einem Schuss Kirsch verfeinert.

28 p. P.
(250 g)



BEILAGEN

Klassisch zum Käsefondue werden Ihnen Cornichons und Silberzwiebeln aufgetischt. Zur Erfrischung servieren wir Ihnen auch Trauben, Ananasstückchen, Salat und Champignons.

Gemüse: CH, EU, CN **Fleisch:** CH **Geflügel:** CH, DE, BRA **Fisch und Meeresfrüchte:** CH, NO, VN, CN



vegetarisch



vegan



glutenfrei