

Unsere Fonduespezialitäten

Hausfondue Fuchs
Motié-Motié mit Vacherin und Gruyère

Eichhörnli
mit Dürrs, Rohschinken und gerösteten Haselnüssen

Waldmandli
mit Gorgonzola

Feldhase
mit Tomaten Püree und Basilikum aus unserem Garten

Waldmaus
mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräutern

Bär
mit Chiliöl und Pfeffer

Buntspecht
mit Curry und Mandelblättchen

Dachs
mit Pilzen, Zwiebeln und Kräutern

Preis pro Person: CHF 30.-

Zu unseren Fonduespezialitäten (300g Käse/Person) servieren wir
Brot, Kartoffeln und Früchte.

Getränkeempfehlungen

Fondue-Tee im Krug (Schwarztee-creme, gesüsst) 1 Liter CHF 7.-

Aagne Riesling-Silvaner AOC 2019 7.5 dl. CHF 36.-

«Verdauerli» schwyzer Kirsch vom Bauernhof 2 cl. CHF 6.-