

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.-