

Vom 4. November
bis 23. Dezember 2017 ❄️



❄️ **Fondue Plausch**
Gruppenangebot ab 10 Personen

Menü 1:

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe oder
garnierter Wintersalat

Zwei Fondues nach Wahl inkl Essiggemüse

Panna Cotta im Glas, mit Waldbeerencoulis & Nougat Crumble oder
Bündner Nusstortenparfait mit hausgemachtem Apfelkompott

51.50 / pro Person

Menü 2:

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe oder
garnierter Wintersalat

Zwei Fondues nach Wahl inkl Essiggemüse

42.50 / pro Person

Menü 3:

Zwei Fondues nach Wahl inkl Essiggemüse

Panna Cotta im Glas, mit Waldbeerencoulis & Nougat Crumble oder
Bündner Nusstortenparfait mit hausgemachtem Apfelkompott

41.50 / pro Person

Menü 4:

Zwei Fondues nach Wahl inkl Essiggemüse

32.50 / pro Person

Zusätzlich:

Bündner Trockenfleischplättli (80g)
+6.00 zusätzlich zu Menü 1 & 2

Gschwellti
7.00 / pro Portion

Hauptgang Fleisch nach Tagesangebot
Tagespreis

Hauptgang Vegetarisch nach
Tagesangebot
Tagespreis

Fondues:

Moitié-Moitié Käsefondue
Der Klassiker - Gruyère Surchoix &
Fribourger & Vacherin mit Hausbrot

Bier & Speck Käsefondue
Bier, Speck, Greyerzer, Fribourger Vacherin
und Bio-Bergkäse mit Hausbrot

Rassiges Chilli Käsefondue
Gruyère Surchoix, Fribourger Vacherin und
Toggenburger Bergkäse mit Hausbrot

Zürbieter Käsefondue

Käse aus Girenbad mit Hausbrot

Bündner Bergkäsefondue

3 verschiedene Bündner Bergkäse mit
Hausbrot

Fondue Chinoise (250g) mit Rindsbouillon
mit Pommes Frites und drei hausgemachte
Saucen +16.00 / pro Person

Supplement Fleisch (150g)
25.00 / pro Portion