

Vom 3. November
bis 30. Dezember 2018 ❄️



❄️ Fondue Plausch
Gruppenangebot ab 20 Personen

Menü 1:

Garnierter Wintersalat

Moitié-Moitié Käsefondue

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger & Vacherin mit Hausbrot

Orangen-Lebkuchenmousse im Glas, mit Amarettistreusel

51.50 / pro Person

Menü 2:

Garnierter Wintersalat

Moitié-Moitié Käsefondue

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger & Vacherin mit Hausbrot

42.50 / pro Person

Menü 3:

Moitié-Moitié Käsefondue

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger & Vacherin mit Hausbrot

Orangen-Lebkuchenmousse im Glas, mit Amarettistreusel

41.50 / pro Person

Menü 4:

Moitié-Moitié Käsefondue

Der Klassiker - Gruyère Surchoix & Fribourger & Vacherin mit Hausbrot

32.50 / pro Person

Varianten:

Vorspeise; Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
Dessert; Zweifarbiges Schokoladenmousse

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