Käsefondue & Raclette



Käsefondue

Freitags und Samstags 12-14 & ab 18 Uhr, Sonntags ab 18 Uhr

Januar bis März - Rechtzeitige Reservierung erbeten

Vorspeise

kleiner **Salat -** sieben

Nüsslisalat - feiner Feldsalat mit gekochtem Ei - fünfzehn

Original aus der Schweiz

Käsefondue mit **Bündner Bio-Berg-Käse**, 2-3 Reifegrade (mittel bis extra rezent), von Mario Albin aus Lumbrein, **Graubünden**.

Zu dem Käsefondue wird klassisch gewürfeltes **Brot** sowie **Mixpickel** gereicht

Ab **2 Gäste** die Portion pro Gast (ca. 250g/Gast) - vierunddreißig

Eine **einzelne Portion** (ca. 300g) - achtunddreißig

Frisches Ei aus der Region, für nach dem Käsefondue in die Caquelon - zwei / Ei

Zusätzliche Beilagen

Bündnerfleisch, hauch-dünn geschnitten - 100g / sechzehn

mild geräucherter **roher Schinken -** 100g / neun

Eingelegter **Kürbis** oder frische **Birnenspalten -** sieben

Brotwürfel, mit Butter und Bärlauch geröstet - neun

Dolleseppler Kirsch Brand aus Kirchhofen, Baden 45 %Vol. - 2cl / acht

Unser Käsefondue wird frisch für Sie zubereitet und benötigt etwas Zeit. Wir verwenden Alkohol, Knoblauch, Gewürze und es wird mit Maisstärke gebunden.

Raclette

Freitags und Samstags 12-14 & ab 18 Uhr, Sonntags ab 18 Uhr

Januar bis Mitte März - Rechtzeitige Reservierung erbeten

Original aus der Schweiz

aus Mittelreifem **Bündner Bio-Berg-Käse**, von Mario Albin aus Lumbrein, Graubünden. Heutzutage werden zum **geschmolzenen** und **geschabten** Käse üblicherweise kleine Pellkartoffeln, saure Gurken, Essigzwiebeln, Maiskolben und Pfeffer sowie Muskat aus der Mühle gereicht

Raclettes à discrétion

ab **2 Gäste,** die Portion pro Gast - sechsunddreißig

Zusätzlich Beilagen

gerne wie beim Käsefondue

Getränkeempfehlung

2025 **Zukunftswein Cabernet blanc** Rheinhessen, trocken - 0,2l / sieben

. . . als ganze **Flasche -** 0,75 / fünfundzwanzig

2024 **Chardonnay** Hollhaken „Reserve“ Baden, trocken - 0,25l / elf

. . . als ganze **Flasche** - 0,75 / NK dreißig

2023 **Sauvignon Blanc** Herrenwäldele „Reserve“ Baden, trocken - 0,25l / neun

. . . als ganze **Flasche** - 0,75 / fünfundzwanzig

2023 **PIWI Johanniter** aus Baden, Kabinett, trocken - 0,75 / fünfundzwanzig

2012 **Riesling Hendelberg** Rheingau, trocken, dezente Säure - 0,75 NK / vierzig

2017 **Tell** Rheingau, trocken, feine Eleganz, feine Säure 0,75 / fünfunddreißig

Ronnefeld

Kännchen **Grünen-** mit oder ohne Aroma oder **Schwarzen** Tee sieben

. . . wir bieten Ihnen hier eine erlesene Auswahl und beraten Sie gerne.

Bitte Reservieren Sie online, mit dem Hinweis x mal Käsefondue oder Raclette!

Inklusiv- Preise in €uro