

# Fonduegenuss pur

## Schwarzenberger Fondueplausch

Glühwein

\*\*\*

Pastinakensuppe oder Wintersalat

\*\*\*

Hausgemachtes Käsefondue  
mit Brotwürfeln  
und 2cl Kirsch dazu

CHF 39.50

## Fondue upgrade

mit Kräutern + CHF 1.50

mit Speck + CHF 3.00

mit Pilzen + CHF 3.00

mit Zitronengras + CHF 3.00

mit Curry + CHF 1.50

mit Bier + CHF 3.50

mit Whisky + CHF 4.50

mit Prosecco + CHF 4.50

mit Trüffelöl + CHF 6.50

## Beilagen

Geschwellte Kartoffeln CHF 4.00

Essiggarnitur CHF 3.50

# Weinempfehlung Fondue

Glühwein 20 cl 5.50  
Aromatisiert mit Winterlichen Aromen

Fendant AOC 10 cl / 50 cl 6.80 / 28.00  
*Tenud*  
Herkunft Wallis  
Traubensorte Chasselas

Das Bouquet dieses Wallisers ist herrlich fruchtig.  
Im Gaumen besitzt der Wein eine rassige Note.  
Ein sehr eleganter und gefälliger Weisswein.

Œil-de-perdrix 10 cl / 50 cl 7.00 / 32.00  
*Tenud*  
Herkunft Wallis  
Traubensorte Pinot Noir

Erfrischendes Bouquet von reifen roten Früchten  
wie Erdbeeren, sowie Heidel- und Johannisbeeren.  
Im Geschmack ist er harmonisch, rassig und  
überzeugt mit seinem schönen Fruchtschmelz.

Pinot Noir Salgesch AOC 50 cl 34.00  
*Tenud*  
Herkunft Wallis  
Traubensorte Pinot Noir

Der Pinot Noir ist ein tanninhaltiger,  
kräftiger und komplexer Rotwein  
welcher uns an rote Früchte erinnert