



# Käsekarte

## Fondue's

Wir verwenden nur Schweizer Käse, welcher zum Teil nach unseren Vorgaben länger als üblich gelagert wird. Dies ist nur ein Geheimnis unserer würzigen Käsemischung.

### Klassische Fondue-Portion:

Eine Portion (200g Käse) pro Person, zum Beispiel unsere bekannte Hausmischung, ist fertig im Beutel an gemischt. Dazu unser spezielles Fondue-Brot und die Caquelonmiete.

Folgende Fonduemischungen stehen zu Auswahl

- Hausmischung	nature	1 Port.	Fr. 24.50
- Tomaten-Fondue	m. eingekochten Tomaten u. Kräuter	1 Port.	Fr. 25.70
- Kräuter-Fondue	div. Kräuter u. Gewürze	1 Port.	Fr. 25.70
- Pfeffer-Fondue	m. grünen Pfefferkörnern	1 Port.	Fr. 25.50
- Moscht-Fondue	m. saurem Most (alkoholfrei)	1 Port.	Fr. 24.80

Beilagen Kartoffeln, Knoblauch, etc. auf Anfrage möglich

**Fondue-Potpourri:** ab 16 Personen 1 Port. Fr. 29.50

Das Fondueerlebnis! Eine Portion (190g Käse) pro Person besteht aus drei kleineren Portionen, bei welchen die Geschmacksrichtung beliebig gewählt werden kann.

Dazu unser spezielles Fondue-Brot, Knoblauch, Gewürze, ein Gläschen Kirsch pro Pfanne und die Caquelonmiete ist ebenfalls inklusive.

Die Zubereitung erfolgt selber am Tisch, nach Wunsch würzen und herzhaft geniessen.

Folgende Fonduemischungen stehen zu Auswahl

- Hausmischung	nature		
- Tomaten-Fondue	m. eingekochten Tomaten u. Kräuter		
- Kräuter-Fondue	div. Kräuter u. Gewürze		
- Pfeffer-Fondue	m. grünen Pfefferkörnern		
- Rustico-Fondue	m. Speck u. Schinken		
- Pilz-Fondue	div. Pilze, Zwiebeln u. Peterli		
- Moscht-Fondue	m. saurem Most (alkoholfrei)		
- Öpfel-Fondue	m. Äpfeln, Baumnüssen, Most (alkoholfrei)		

Beilagen

- Ananas	frisch geschnitten	1 Port.	Fr. 2.50
- Birnen, Äpfel		1 Port.	Fr. 2.00



### Beilagen Fortsetzung

- Kartoffeln	roh	1 Port.	Fr.	1.00
- Kartoffeln	„Gschwellti“, gekocht	1 Port.	Fr.	3.00
- Kirsch	zum Fondue	2 cl	Fr.	1.50

Fondue-Bufferet: ab 30 Personen 1 Port. Fr. 32.50

Fondue à discrétion. Am Buffet stehen mind. 10 Geschmacksrichtungen Fondue zur Auswahl. Dazu unser spezielles Fondue-Brot, Knoblauch, Gewürze, ein Gläschen Kirsch pro Pfanne und die Caquelonmiete ist ebenfalls inklusive.

Anschliessend wird am Tisch das Fondue selber zubereitet, beliebig gewürzt und in vollen Zügen genossen. Plausch garantiert!

### Folgende Fonduemischungen stehen zu Auswahl

- Hausmischung	nature			
- Tomaten-Fondue	m. eingekochten Tomaten u. Kräuter			
- Äpler-Fondue	m. gedämpften Zwiebeln			
- Kräuter-Fondue	div. Kräuter u. Gewürze			
- Pfeffer-Fondue	m. grünen Pfefferkörnern			
- Rustico-Fondue	m. Speck u. Schinken			
- Pilz-Fondue	div. Pilze, Zwiebeln u. Peterli			
- Glarner-Fondue	m. Schabziger			
- Fondue oriental	m. Ananas u. Currypulver			
- Moscht-Fondue	m. saurem Most (alkoholfrei)			
- Äpfel-Fondue	m. Äpfeln, Baumnüssen, Most (alkoholfrei)			
- Bier-Fondue	m. Appenzeller Quöllfrisch			
- Prosecco-Fondue	m. Schweizer Prosecco	Aufpreis pro Port.	Fr.	3.00
- Morchel-Fondue	m. getrockneten Morcheln	Aufpreis pro Port.	Fr.	3.00
- Trüffel-Fondue	m. schwarzem Trüffel	Aufpreis pro Port.	Fr.	8.00

### Beilagen

- Ananas	frisch geschnitten	1 Port.	Fr.	2.50
- Birnen, Äpfel		1 Port.	Fr.	2.00
- Kartoffeln	roh	1 Port.	Fr.	1.00
- Kartoffeln	„Gschwellti“, gekocht	1 Port.	Fr.	3.00
- Kirsch	zum Fondue	2 cl	Fr.	1.50

Alle Gewichtangaben sind Richtwerte und können variieren.

Preise verstehen sich exkl. MWSt. Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten, Okt.2017



## Raclette

Wir führen die Raclette-Öfen zum Abstreichen, in denen der halbe Käselaib eingespannt wird, als auch die kleinen Raclette-Tischöfen mit Pfännchen, welche sich auch für Tischgrill eignen. Wir rechnen mit Portionen von 200g Käse pro Person.

Raclette zum Streichen 1 Port. Fr. 24.50

Die Käseportion wird direkt vom Laib auf den Teller gestrichen. Sie selber würzen das Raclette nach Ihrem Geschmack. Ergänzt mit Silberzwiebeln, Mini-Maiskolben, Cornichons und Kartoffeln (roh). En guete!

### Beilagen

- Kartoffeln „Gschwellti“, gekocht 1 Port. Fr. 2.00

Raclette geschnitten ab 12 Personen 1 Port. Fr. 25.50

Beim Tischraclette bereiten Sie den Raclette-Käse selber im Pfännchen zu.

Die Beilagen (Silberzwiebeln, Cornichons, Mini-Maiskolben und Kartoffeln (roh)) und Würzen, werden neben oder auf dem Raclette, ganz nach Ihren Vorlieben, beigegeben.

### Folgende Geschmacksrichtungen stehen zur Auswahl

- Nature	ganzjährig		
- Paprika	ganzjährig		
- Pfeffer	ganzjährig		
- Geräuchert	ganzjährig		
- Knoblauch	saisonal	Aufpreis pro Port.	Fr. 0.90
- Mostbröckli	saisonal	Aufpreis pro Port.	Fr. 1.10
- Speck	saisonal	Aufpreis pro Port.	Fr. 1.10
- Weisswein Zwiebeln	saisonal	Aufpreis pro Port.	Fr. 0.90
- Chili	saisonal	Aufpreis pro Port.	Fr. 0.90
- Diavolo (Peperoncini)	saisonal	Aufpreis pro Port.	Fr. 0.90

Tischgrill ab 18 Personen 1 Port. Fr. 39.00

Mit einem Tischgrill ist für gute Laune gesorgt. Raclette und Tischgrill werden kombiniert.

Basis sind 150g Käse und 120g Fleisch-Portionen pro Person. Selbstverständlich können die Mengen angepasst werden.

