

fondue

Rhystärn-Empfehlung

Fondue-Menü

Metzger-Plättli
Buureschüblig, Landgjäger, Rohschinken, Fricktaler Schinken- und Rohessspeck

Fondue Traditionell mit feinem Käse vom Wirth's Huus

Mandarinen Givrée
Mandarinen Sorbet von Dream of Ice in echter Mandarinschalen

3-Gang pro Person 53

Unsere Weinempfehlung zum Menü

St. Saphorin Grand Cru Son Excellence_Waadtschweiz
Chasselas_Union Vinicole Cully
75cl 51
10cl 8

chäsig

Fondue Traditionell - Das Original, einfach guet!	29
Walliser Tomatenfondue - Aufregend anders, in der Farbe und im Geschmack.	32
Steinpilz Fondue - Mit dem König der Pilze, quasi das Pünktchen auf dem (Fondue-)i.	35
Ueli Bier Fondue - Basler Spezialität, mit naturtrübem Ueli Roburbier verfeinert.	31

Für unsere Käsefondues verwenden wir eine feine Käsemischung (200 Gramm Käse pro Person) vom Wirth's Huus Käsespezialitäten Basel. Wir servieren Ihnen dazu Brot von der Bäckerei Mock aus Kleinhüningen und Gschwelli.

fleischig

Fondue Chinoise	49
Rassige Gemüsebouillon mit Kalb-, Rind- und Pouletfleisch	
Kartoffelgratin und Reis	
Vier hausgemachte Saucen	
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskolben	

Für unser Fondue Chinoise verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, welches handgeschnitten in Würfel (250 Gramm pro Person) serviert wird. Gerne dürfen Sie auch Fleisch nachbestellen - Supplement à 12.- (pro 100 Gramm). Für Vegetarier servieren wir anstelle von Fleisch gerne asiatische Teigtaschen und andere vegetarische Alternativen, es kann jedoch keine eigene Bouillon gemacht werden.