

# Bergstubenkarte

Geniessen Sie in unserer Bergstube feinste Fondue-Menüs  
mit echtem Bergfeeling...



Buchbar vom 02. November 2018 bis 02. Februar 2019

*Alle Preise inkl. MWST*

# Fleisch-Fondue-Menüs

## Fleisch-Fondue-Menüs

Gestartet wird mit einem Bergstube-Plättli...

(exquisiter Leimentaler Huftschinken, hausgemachtes Knoblauchbrot  
mit Speck und Parmesan)

Oder

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Fondue Chinoise Classic, 250gr.p. Person

Kalbsfilet, Rindsfilet und Pouletbrustfilet in kräftiger Rindsbouillon

Fondue Bacchus Classic, 200g p. Person

Kalbshuftfilet in Weissweinfond

Fondue Bacchus Bergstube, 200gr. p. Person

Rindfleischfilet und Kalbshuftfilet in Rotweinfond

Fondue Bourguignonne, 200gr. (auf Vorbestellung)

Rindshuftfilet in heissem Rapsöl

Für unsere Fleisch-Fondues verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch in Top-Qualität, welches handgeschnitten und mit hausgemachten, delikatsten Saucen, Reis oder Pommes - Frites serviert wird.

Gerne dürfen Sie auch noch Fleisch nachbestellen.

Per 100gr: Poulet Fr. 5.00, Rind Fr. 10.00, Kalb Fr. 8.00

## Dessert

## Dessert

Lauwarmer Zwetschgenkompott vereint mit Marroni - Meringues - Glacé

Oder

Gebrannte Crème mit Rahmhäubchen

Menü: Fr. 73.50

# Käse-Fondue-Menüs

## Käse-Fondue-Menüs

Gestartet wird mit einem Bergstube-Plättli...

(exquisiter Leimentaler Huftschinken, hausgemachtes  
Knoblauchbrot mit Speck und Parmesan)

Oder

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Käse - Fondue moitié-moitié p. Person. 250gr.

(hausgemachte Käsemischung)

Fr. 49.00

mit Belper-Knolle, Fr. 52.00

mit Steinpilzen, Fr. 54.00

mit Champagner, Fr. 52.00

Zu unseren Käse-Fondues servieren wir Ihnen Basler-Halbweissbrot und  
einen separaten Kirsch.

Auf Wunsch auch Gschwellti und Ananas. (Je Fr. 4.00)

Gerne dürfen Sie auch Käse nachbestellen. Portion à Fr. 12.00

## Dessert

## Dessert

Gebrannte Crème mit Rahmhäubchen

Oder

Lauwarmer Zwetschgenkompott vereint mit Marroni - Meringues - Glacé