

Weinempfehlung



Apéro:

Filanda Rosé Prosecco, Bortolomiol, 1 dl Fr. 11.00

Weisswein:

Arneis Langhe, Damilano, 7dl Fr. 49.00

Rotwein:

Cabanico Basilicata, Italien, 7dl Fr. 52.00

Fondue - Karte

FONDUE - KARTEN



Fleisch-Fondue-Menüs

Fleisch-Fondue-Menüs

Gestartet wird mit einem Bergstube-Plättli...

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

Dazu

Kleiner 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

Alle Preise inkl. MWST

Käse-Fondue-Menüs

Käse-Fondue-Menüs

Gestartet wird mit einem Bergstube-Plättli...

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

Dazu

Kleiner 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 Gschweltli 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