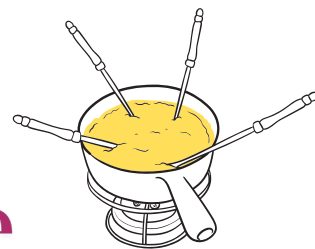


DE

Käsefondue cheese fondue



Alle unsere Fondue-Käsesorten werden vom Schweizer Käsespezialisten **Zenger bringt**s geliefert. Die einzigartige Fonduemischung ist seit **1972** unverändert geblieben!

Alle Käsefondues werden mit **Weisswein, Kirschnaps** und **Knoblauch** zubereitet. Wenn Sie sich Ihr Fondue ohne eine dieser Zutaten wünschen, wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Alle Käsefondues werden mit **Brot, Kartoffeln, Essiggurken, Mais** und **Zwiebeln** serviert!

Als Beilage können Sie zusätzlich einen Trockenfleischsteller für CHF 19.50 bestellen.

Zum Fondue empfehlen wir **Weisswein** oder **schwarzen Tee**.

Bei der Verdauung des Käses helfen Wein und vor allem Kräuterschnäpse, Schwarztee oder Kräutertee.

DERBY FONDUE

Ein traditionelles Schweizer Fondue-Rezept, eine Hausmischung aus 12 Jahre gereiftem Gruyère, Vacherin Fribourgeois aus dem Kanton Freiburg & Grindelwalder Bergkäse.

24

CAVA FONDUE

Ein "halb-halb" Käsefondue (Gruyère Käse & Vacherin Fribourgeois). Mit Muskatnuss gewürzt.

25

FEUERWEHR FONDUE

Ein Käsefondue für alle, die es scharf mögen. Eine Kombination aus Gruyère Käse und Vacherin Fribourgeois mit viel rotem Chili.

26

BAUERN FONDUE

Dieses Käsefondue wird mit Speck und einer Beilage aus gebratenen Zwiebelringen serviert.

26

WALLISER FONDUE

Feine Hausmischung mit Kräutern, verfeinert mit Tomaten.

26

Fondue
Guide



Unser Fondue wird pro Person und Portion serviert.
Für das Teilen einer Portion berechnen wir CHF 5.00 pro zusätzliches Gedeck.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Käsefondue guide

Wie isst man Käsefondue richtig?

Bei einem Käsefondue spiessen Sie ein Stück Lebensmittel mit einer Fonduegabel auf. Tauchen Sie die Gabel in den Topf und schwenken Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Essen Sie, ohne dass die Gabel Ihre Lippen oder Zunge berührt. Tauchen Sie dasselbe Stück Essen nicht zweimal in den Topf.

Wer sein Brot im Fondue verliert, der...

Wer sein Brot im Fondue verliert, wird bekanntlich bestraft, und die Busse ist die einzige in der Schweiz, die man gerne begleicht. Für ein verlorenes Stück muss der Mann eine Flasche Wein bezahlen oder eine Runde Schnaps. Die Frau muss alle anwesenden Männer küssen.

La courte

Die harte Käsekruste, die am Boden des Topfes zurückbleibt, wird "la courte" oder "la religieuse" genannt. Man kann sie auch "Grossmutter" nennen, weil sie faltig ist. In jedem Fall ist es eine Delikatesse, die man aufschneiden, teilen und geniessen sollte.

Das Ende einer Feindschaft

Eine Legende besagt, dass Fondue als Teil eines Schweizer Friedensvertrags aus dem 16. Jahrhundert zwischen verfeindeten religiösen Gruppen während der Reformation verwendet wurde. Der Geschichte zufolge brachten die Katholiken den Wein, die Protestanten das Brot und die Wiedertäufer den Käse mit. Dann setzten sich alle zusammen und assen gemeinsam Fondue, um die Verhandlungen einzuleiten.