

# Fonduekarte

<b>Klassischer Fondue ( moitie-moitie )</b> Gruyère und Vacherin	24.--
<b>Bärg Fondue</b> Bergkäse und Gruyère	25.--
<b>Cidre Fondue ( Cidre/Calvados )</b> Gruyère und Tilsiter rezent	25.50
<b>Ingwer-Zitronen Fondue</b> Gruyère und Tilsiter rezent	24.50
<b>Gottstatterhaus Fondue</b> Gruyère, Vacherin, Hauswein, Schneeflöckli	25.--
<b>Käseauswahl für eigene Mischung:</b> Gruyère, Freiburger Vacherin, Bergkäse Rezenter Tilsiter, Appenzeller, Kiesenthaler	

## Zusatzbeilagen :

Kartoffeln ( Gschwellte )	3.50
Gemüse	5.--
Früchte	5.--

## A r o m a :

Morcheln	50 gr	5.--
Steinpilze	50 gr	4.--
Waldpilze	100 gr	3.--
Trüffel Oel		4.--
Speck		4.--
Rohschinken		5.--
Bündnerfleisch		6.--

## Ingwer, Zitrone oder Curry

## K ä s e A r o m a :

Schneeflöckli ( Weisseschimmel )	6.--
Blaues Hirni ( Blauschimmel )	7.--
Crème de chèvre ( Ziegen )	9.--
Dolly ( Schaf )	8.--

## A l k o h o l :

Kirsch	2 cl	5.--
Calvados	2 cl	7.50
Grappa	2 cl	6.--