



Chäs-Chäuer Fondue



Holzfäller Fondue

Unser Bestseller – ausgewogen, cremig & chüschtig.
Mit Holzfäller & altem Gruyère



Moitié-Moitié

Der mildere Klassiker – mit Vacherin Fribourgeoise
und Gruyère; mild und aromatisch



Alpe Fondue

Das aus den Bergen – mit 4 verschiedenen gereiften Alp-Käse, cremig,
harmonisch & voll im Geschmack, salziger als alle anderen



Kräuterzauber Fondue

Das Gesunde – mit Kräuterzauber-Käse und Provence-Kräuter.
Milde Basis mit Kräuter-Geschmack



Berner Bier Fondue

Das Andere – mit Burgdorfer-Bier & 100% Berner Käse und einem
Schuss Whisky. Würzig und anders



Chili Fondue

Das Pikante – mit Chili-Käse: Gerade so scharf, dass der Käse noch zur Geltung kommt



Blüemli Fondue

Der Hingucker – kindermild, ohne Kirschen & Blüten zum einstreuen



Prosecco Fondue

Das Mediterrane – etwas leichter und aromatisch,
mit Parmesan, Prosecco und einem Schuss Grappa



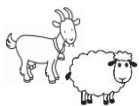
Westwind Fondue

Mit Westschweizer-Einfluss – mild & rezent in einem.
Mit Käse aus dem CH-Westen



Tassie Fondue

Das Exotische – mit tasmanischem Bergpfeffer, ergibt
eine fruchtig-exotische Note und färbt sich leicht violett



ZiScha Fondue

Mit Ziegen- und Schafkäse – ganz ohne Kuhmilch



Raclette Symphonie

Beide CH-Klassiker zu einer Symphonie vereint – das Geschmacks-
erlebnis, quer durch unsere Raclette-jedes Mal anders komponiert



Trüffel Fondue

Für Gourmets – eine milde Käsemischung mit frischen Emmen-Trüffel
aus der Region – deshalb nur saisonal erhältlich



AARE GIN

Für Gin-Fans – mit AARE GIN und Wachholderbeeren. Eine Zusammen-
arbeit mit Loris und Jasmin von AARE GIN.