



***es isch Fondue-Zyt***

## **Hausmischung**

pro Person Fr.24.50

## **Morchel-Fondue**

pro Person Fr.28.50

## **Buure-Fondue**

mit Schinken und Knoblauch

pro Person Fr.26.50

## **Peperoncini-Fondue**

pro Person Fr.25.50

### ***Unsere Weinempfehlung***

## **Johannisberg** Pierre-Alain Mathier, Uvrier VS

**Rebsorte:** Johannisberg

**Aroma:** In der Nase finden wir die typischen Aromen von Quitten und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln und durch elegante mineralische Noten.

**Gaumen:** Samtig und extrareich mit Aromen von Mirabellen, Lindenblüten und gedörrten Früchten. Ein insgesamt gut strukturierter, sehr trinkfreudiger und erfrischender Wein mit einem feinen mineralischen Abgang.

**Filale:** Im Nachhall des Finales zeigt dieser Spitzenwein seinen ausgeprägten Charakter seiner Herkunft.

1 dl. Fr. **5.90**

**Aus Lüftungstechnischen Gründen kann Fondue im Speisesaal nicht serviert werden**