



Fondue in der HAUSERalm

Vorweg auf den Tischen

hausgebackenes Landbrot | Schnittlauchbutter | Griebenschmalz

Fondue Chinoise

Rinderfilet von der Alm | Schwarzfederhuhn | Hällisches Schweinefilet | Holsteiner Kalb
Meerrettichmayonnaise | Curry-Mangodip | französische Senfcrème
Rote Bete- Frischkäsecrème | Ofenfrisches Kräuterbutterbaguette
Grenaille Kartoffeln | Gemüse aus dem alten Land

Pro Person 41,50 €

Vorweg auf den Tischen

hausgebackenes Landbrot | Schnittlauchbutter | Griebenschmalz

Käsefondue

verschiedene Käsesorten aus der Schweiz
Gruyère & Emmentaler
mit Kirschbrand von Hans Reisetbauer verfeinert
Grenaille Kartoffeln | Allerlei Saures | Krustenbrot | Weissbrotwürfel

Pro Person 35,50 €