



Wir empfehlen: Fleischfondues

- **Bourguignonne**

Rindshuft in Würfel geschnitten

im Öl

- **Bourguignonne > extra <**

Rindshuft, Poulet-, Schweine- und Lammfleisch
gemischt, in Würfel geschnitten
für Liebhaber auch Pferde- und Straussenfleisch

im Öl

- **Chinoise**

Rindfleisch, gefroren in dünne Streifen geschnitten

in Bouillon (nach Belieben Fleisch-, Hühner- oder Gemüsebouillon)

- **Chinoise > surprise <**

frisches Rindfleisch,
Kalb-, Schweine-, Lamm-, Poulet- und
Trutenfleisch gemischt, in Streifen geschnitten

in Bouillon

- **„Bacchus“**

Kalbfleisch in dünne Streifen geschnitten

in Bouillon mit Weisswein

- **Winzer-Fondue**

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch,
frisch geschnitten, Hackkügeli, Nieren, Leber,
Pferde-, Lamm-, Truten- und Straussenfleisch

in Bouillon mit Rotwein

- **Tatarenhut**

Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch
auch Straussen-, Truten- und Pferdefleisch
in Streifen geschnitten
Champignons, Speck, Hackfleischkügeli,
Cipollate, Poulet

in Bouillon
mit Gemüse (nach Belieben)

- **Fisch -Fondue**

Süsswasser: Lachs, Zander,
Salzwasser: Dorsch, Royal, Goldbutt
Crevetten

in Gemüsebouillon (ev. mit Weisswein)

Dazu empfehlen wir Ihnen

• **unsere beliebten hausgemachten Saucen:**

Tatar, Cocktail, Knoblauch, Curry, Gemüse, Orangen, Senf, Meerrettich, Pfeffer

• **und zusätzlich weitere feine Saucen:** Hot Barbecue, Sweet&Sour