

# Fonduekarte

## Vorspeisen

Walliser Trockenfleischsteller, eingelegtes Gemüse und Roggenbrot	16.50 / 21.--
Bunter Herbstsalat mit Pilzen, Trauben, Kernen und Feigendressing	15.50
Randencarpaccio mit Baumnüssen, Rucola-Apfelsalat, Meerrettich-Vinaigrette	13.50

<b>Fondue von der Bergkäserei Langentannen</b>	<b>25.--</b>
--	--------------

Sbrinz 24 Monate gelagert und Bergkäse

<b>Fondue Moitié-Moitié</b>	<b>25.--</b>
-----------------------------	--------------

Freiburger Vacherin und würziger Gruyère

zusätzlich	Gschwelti	3.50
	Eingelegtes Gemüse	3.50
	Birnenstückli	3.50

## Wer kein Fondue mag

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Herbstgemüse	26.--
Schweizer Entrecôte, Preiselbeerjus mit karamellisierter Birne, Kartoffelgratin	44.--
Wildschweinpfeffer, Mohnspätzli, Rotkraut und Maroni	28.--
Kürbisrisotto mit seinen Kernen und Oel, Parmesan-Thymian-Segel	16.-- / 21.--

## Desserts

Beerentraum mit Beeren vom Bungerethof mit Vanille- und Erdbeerglace	12.--
Hausgemachtes Zimtparfaitglace mit konfierten Äpfeln	12.--
Kaiserschmarren, Marsalabirne und Vanilleglace	13.--

## Weine

Fendant Terra Vitas, Provins		50cl	21.--
Johannisberg Terra Vitas, Provins		50cl	27.--
Petite Arvine Terra Vitas, Provins		50cl	29.50
Fendant Saint-Léonard AOC, Provins	2017	75cl	46.--
		1 dl	6.50
Heida Grand Metral AOC, Provins	2017	75cl	46.--
		1 dl	6.50
Pinot Noir de Salquenen AOC, Provins	2016	75c	46.--
		1 dl	6.50
Hochprozentiges von H. Ehrismann			
Kirsch, Williams, Mirabelle, Zwetschge und Vielle Prune	41%	2cl	6.50