



zämrütsche git warm

«Krone» Knoblibrot

9.50

Friskäse . Knoblauch . Ei . Kräuter

ALLE FONDUES AB 2 PERSONEN

Fondue «Sicher isch Sicher»

pro P. 29

Moitié Moitié . Brot & Gschweuti

Fondue «Chrütterhäx»

pro P. 31

mit Waldkräutern & getrockneten Tomaten . Brot & Gschweuti

Fondue «Piuzler»

mit Speck
ohne Speck

pro P. 34

mit Pilzen & Speck . Brot & Gschweuti

pro P. 31

Fondue «Chnoblichünig»

pro P. 32

mit geröstetem Knoblauch & Chili . Brot & Gschweuti

Fondue «Nussknacker» – vegane Alternative von Newroots

pro P. 29

aus Cashewkernen . Brot & Gschweuti

Essiggemüse

8.50

FÜR DIE WÄRME VON INNEN

Glühwein

7

2 dl . Hausgemachter Glühwein . rot & weiss

«Tipsy Rudolf»

10

2 dl . Rooibos-Hibiskus-Tee . 2 cl Frank's Ingwer-Likör . Orange

«Driver Rudolf»

9

2 dl . Rooibos-Hibiskus-Tee . 2 cl Ingwer Sirup . Orange

«Verdougsschnäppsli»

10

4 cl . Frank's Ingwer-Likör . Frank's Kräuter-Likör

Johannisberg AOC, Niklaus Wittwer

1 dl 7.20

5 dl 36

Johannisberg

Mon Rouge AOC, Niklaus Wittwer

1 dl 8.50

7.5 dl 58

Merlot . Syrah . Humagne Rouge . Gamay



fondue keeps you warm

"Krone" garlic bread**9.50**

cream cheese . garlic . egg . herbs

ALL FONDUES ARE SERVED FOR TWO OR MORE PEOPLE
SERVED WITH BREAD & POTATOES

Fondue "Sicher isch Sicher"**per p. 29**

classic moitié moitié cheese mixture

Fondue "Chrütterhäs"**per p. 31**

with forest herbs and sun-dried tomatoes

Fondue "Piuzler"with bacon
without bacon**per p. 34****per p. 31****Fondue "Chnoblichünig"****per p. 32**

with roasted garlic and chili

Fondue "Nussknacker" – vegan fondue alternative**per p. 29**

made from cashew nuts

Pickled vegetables**8.50**

FOR WARMTH FROM WITHIN

Mulled wine**7**

2 dl . homemade mulled wine . red or white

"Tippy Rudolf"**10**

2 dl . rooibos hibiscus tea . 2 cl Frank's ginger liqueur . orange

"Driver Rudolf"**9**

2 dl . rooibos hibiscus tea . 2 cl ginger syrup . orange

Digestive schnapps**10**

4 cl . Frank's ginger liqueur . Frank's herbal liqueur

Johannisberg AOC, Niklaus Wittwer1 dl **7.20**5 dl **36**

Johannisberg

Mon Rouge AOC, Niklaus Wittwer1 dl **8.50**7.5 dl **58**

Merlot . Syrah . Humagne Rouge . Gamay

la fondue réchauffe

Pain à l'ail "Krone"

fromage frais . ail . œuf . herbes

9.50

FONDUES À PARTIR DE DEUX PERSONNES
SERVI AVEC DU PAIN ET DES POMMES DE TERRE

Fondue "Sicher isch Sicher"

moitié moitié classique mélange de fromage

per p. 29

Fondue "Chrütterhäx"

aux herbes de forêt et tomates séchées

per p. 31

Fondue "Piuzler"

aux champignons et lard

avec bacon
sans bacon

per p. 34

per p. 31

Fondue "Chnoblichünig"

à l'ail rôti et au piment

per p. 32

Fondue "Nussknacker" – alternative végétalienne à la fondue
à base de noix de cajou

per p. 29

Légumes vinaigrés

8.50

POUR LA CHALEUR DE L'INTÉRIEUR

Vin chaud

2 dl . vin chaud maison . rouge ou blanc

7

"Topsy Rudolf"

2 dl . thé rooibos & hibiscus . 2 cl liqueur de gingembre Frank's . orange

10

"Driver Rudolf"

2 dl . thé rooibos & hibiscus . 2 cl sirup de gingembre . orange

9

Schnaps digestif

4 cl . liqueur de gingembre de Frank's . liqueur d'herbes de Frank's

10

Johannisberg AOC, Niklaus Wittwer

Johannisberg

1 dl 7.20

5 dl 36

Mon Rouge AOC, Niklaus Wittwer

Merlot . Syrah . Humagne Rouge . Gamay

1 dl 8.50

7.5 dl 58