



zämarütsche 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. 32

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. 31

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

«Verdouigsschnäppsli»

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. 32**

with forest herbs and sun-dried tomatoes

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

with roasted garlic and chili

Fondue "Nussknacker" – vegan fondue alternative
made from cashew nuts**per p. 29****Pickled vegetables****8.50**

FOR WARMTH FROM WITHIN

Mulled wine**7**

2 dl . homemade mulled wine . red or white

"Topsy 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"**9.50**

fromage frais . ail . œuf . herbes

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

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

moitié moitié classique mélange de fromage

Fondue "Chrütterhäx"**per p. 32**

aux herbes de forêt et tomates séchées

Fondue "Piuzler"avec bacon
sans bacon**per p. 34**

aux champignons et lard

per p. 31

Fondue "Chnoblichünig"**per p. 31**

à l'ail rôti et au piment

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**7**

2 dl . vin chaud maison . rouge ou blanc

"Topsy Rudolf"**10**

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

"Driver Rudolf"**9**

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

Schnaps digestif**10**

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

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