

FONDUEHÜSLI MENU- & GETRÄNKEKARTE

Herzlich willkommen in unserem Fonduehüsli

Die Welt gehört dem, der sie genießt. Giacomo Leopardi



BEATUS

MERLIGEN-THUNERSEE

Wellness- & Spa-Hotel

VORSPEISEN

Mesclun Salat Kerne Hobelgemüse Datteltomaten BEATUS Dressing	15.00
Nüssler Salat Steffisburger Freilandei Böniger Speck Croutons BEATUS Dressing	17.00
Trockenfleischspezialitäten	29.00

KÄSEFONDUE

Würziges Fondue „Moitié-Moitié“	pro Person	29.00
---------------------------------	------------	-------

DESSERTS

Hausgemachte Sorbet Trilogie mit Früchten	15.00
Coupe Nesselrode	15.00
Vanille Crème Brûlée	16.00

WEINE

Weiss

37.5cl

75cl

Unsere Empfehlung zum Fondue:

Mondieu Mondieu VdP 69.00

Cave de Genève, Genf

Diese Assemblage aus Viognier, Chasselas und Riesling-Sylvaner «Mondieu Mondieu» VdP passt perfekt zum Fondue. Die Cave de Genève unternimmt den Versuch, die eigene Schönheit seiner Heimat mit diesem Weisswein auszudrücken. Wir denken, es ist Ihnen gelungen! «Mondieu Mondieu» zu «Moitié-Moitié». Enjoy!

St. Saphorin „Le Sémillant“ AOC 39.00 59.00

Cave Champ de Clos, Waadt

Johannisberg «Coteaux de Sierre» AOC 56.00

Nicolas Zufferey, Wallis

Petite Arvine Martigny AOC 49.00 78.00

Gérald Besse, Wallis

Rot

Fläscher Pinot Noir «Bovel» AOC 73.00

Daniel & Monika Marugg, Graubünden

Humagne Rouge AOC Barrique 129.00

Nicolas Zufferey, Wallis

Prickelnd

Champagne Louis Roederer 75.00 120.00

Collection

MINERAL

Prickelnd / Still

27cl	5.50
47cl	7.50
77cl	11.00

KAFFEE & TEE

Kaffee crème / koffeinfrei	5.50
Espresso / koffeinfrei	5.50
Portion Tee	9.00

Wir empfehlen: Schwarztee, Pfefferminztee, Verveine

Für unser erlesenes Ronnefeldt®-Angebot verlangen Sie bitte die Spezial-Teekarte.

GUNZWILER DESTILLATE – URS HECHT

Der Familienbetrieb wird in der dritten Generation geführt. Die Erhaltung und Wiederanpflanzung der Hochstammbäume ist Urs Hecht ein Anliegen. Die von Generationen gehegten und gepflegten imposanten Bäume bilden die Ausgangslage dieser edlen Frucht-Destillate. Verarbeitet werden ausschliesslich Schweizer Früchte von ausgewählten Produzenten.

Berner Rosenapfelbrand Barrique 40%	13.00
Grappa Merlot Ticino Barrique 40%	11.00
Kirsch Teresa Barrique 40%	11.00
Vieille Abricotine Barrique 40%	14.00
Vieille Pomme Barrique 40%	11.00
Vieille Prune Barrique 40%	11.00
Vieille Williams Barrique 40%	11.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.