

## Fonduestube vom 9. Januar bis 24. Februar 2019

### Speziell ausgesuchte Weine

#### Weissweine

<b>Fendant ADM AOC Valais 2015</b>	1dl	Fr. 4.50	7.5dl	Fr. 42.00
Helles Goldgelb, offen und intensiv, mineralisches Bukett, rund, vollmundig, angenehm frisch, leicht prickelnde Kohlensäure				
<b>Petit Arvine ADM AOC Valais 2016</b>			7.5dl	Fr. 62.00
ein zarter, finessenreicher Wein mit einer feinen und eleganten Würze				
<b>St. Saphorin, Lavaux AOC, Obrist S.A.</b>			7.5dl	Fr. 56.00
<b>Cuvée blanc Rosmarie Mathier AOVC 2014</b>			7.5dl	Fr. 78.00
Nouveau Salquenen Harmonische und komplexe Assemblage aus Petite Arvine, Pinot blanc, Pinot Gris und Gros Rhin.				
<b>Arneis Langhe Elisa DOC 2017</b>	1dl	Fr. 7.00	7.5dl	Fr. 52.00
Piemont, Azienda Pasquera Elia				

#### Rotweine

<b>Dôle ADM AOC Valais 2015</b>			7.5dl	Fr. 47.50
Dunkles Rubinrot, intensiv, fruchtig mit würzigen, blumigen Noten. Bukett aus Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen				
<b>Pinot Noir ADM AOC Valais 2016</b>			7.5dl	Fr. 50.00
Intensives, fruchtiges, beeriges Bukett von Himbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen. Anflug von würzigen Komponenten, wie Lakritze und Lorbeer. Weicher Auftakt, eleganter Mittelteil und langer Abgang.				
<b>Cuvée rouge Rosmarie Mathier AOVC 2013</b>			7.5dl	Fr. 81.00
Nouveau Salquenen Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Syrah, Pinot Noir bilden eine elegante, rassige Assemblage mit feiner Pfeffernote und fruchtigem Geschmack.				
<b>Merlot AOC Valais 2014</b>			7.5dl	Fr. 74.00
Er hat ein intensives Purpurrot, intensives Bukett, ein Aroma von roten Beeren, anhaltender Abgang mit leicht trockenen Tanninen.				
<b>Equilibrio 4 Monastrell DO 2016</b>	1dl	Fr. 7.00	7.5dl	Fr. 52.00
Jumilla, Bodega Sierra Norte				

Mittwoch, Donnerstag & Freitag:

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Samstag und Sonntag:

11.30 bis 14.00 Uhr

18.00 bis 21.30 Uhr

#### Vorspeise

<b>Hausgemachte Tomatencrèmesuppe</b>		Fr. 11.00
mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm		
<b>Grüne Salate</b>		Fr. 10.00
mindestens 3 verschiedene Sorten		
<b>Bunt gemischter Salat</b>		Fr. 12.00
fünf Sorten		
<b>Nüsslisalat</b>		Fr. 16.00
mit Ei und Croûtons		
		Fr. 18.00
mit Ei, Croûtons und Speck		

#### Käsefondues ab zwei Personen

<b>Käsefondue moitié-moitié</b>	pro Person	Fr. 31.00
<b>Pesto Fondue</b>	pro Person	Fr. 31.00
<b>Ingwer – Zitronen Fondue</b>	pro Person	Fr. 31.00
<b>Pilz-Speck Fondue</b>	pro Person	Fr. 31.00
<b>Bündner Fondue</b>	pro Person	Fr. 34.00
mit Bündnerfleisch		

#### Raclette (Rigugegl) ab einer Person

<b>Klassische Raclette</b>	pro Person	Fr. 29.00
<b>mit Kartoffeln, Zwiebeln, Cornichons à discretion</b>	pro Person	Fr. 33.00

Preise inkl. 7.7%MwSt.

Au, Januar 2019