Weinempfehlung



Apéro:

Rosé de Mandois

Ultimativer Apéro-Champagner.
Pinke Farbe, die sich im Glas widerspiegelt. In der Nase ein schönes Aroma von Himbeeren und Erdbeeren.
Frisch und zitrisch, seidiges Mundgefühl. Frankreich, Fr. 105.00 Fr. 16.50dl

Weisswein:

Borgo Torre, Bianchello

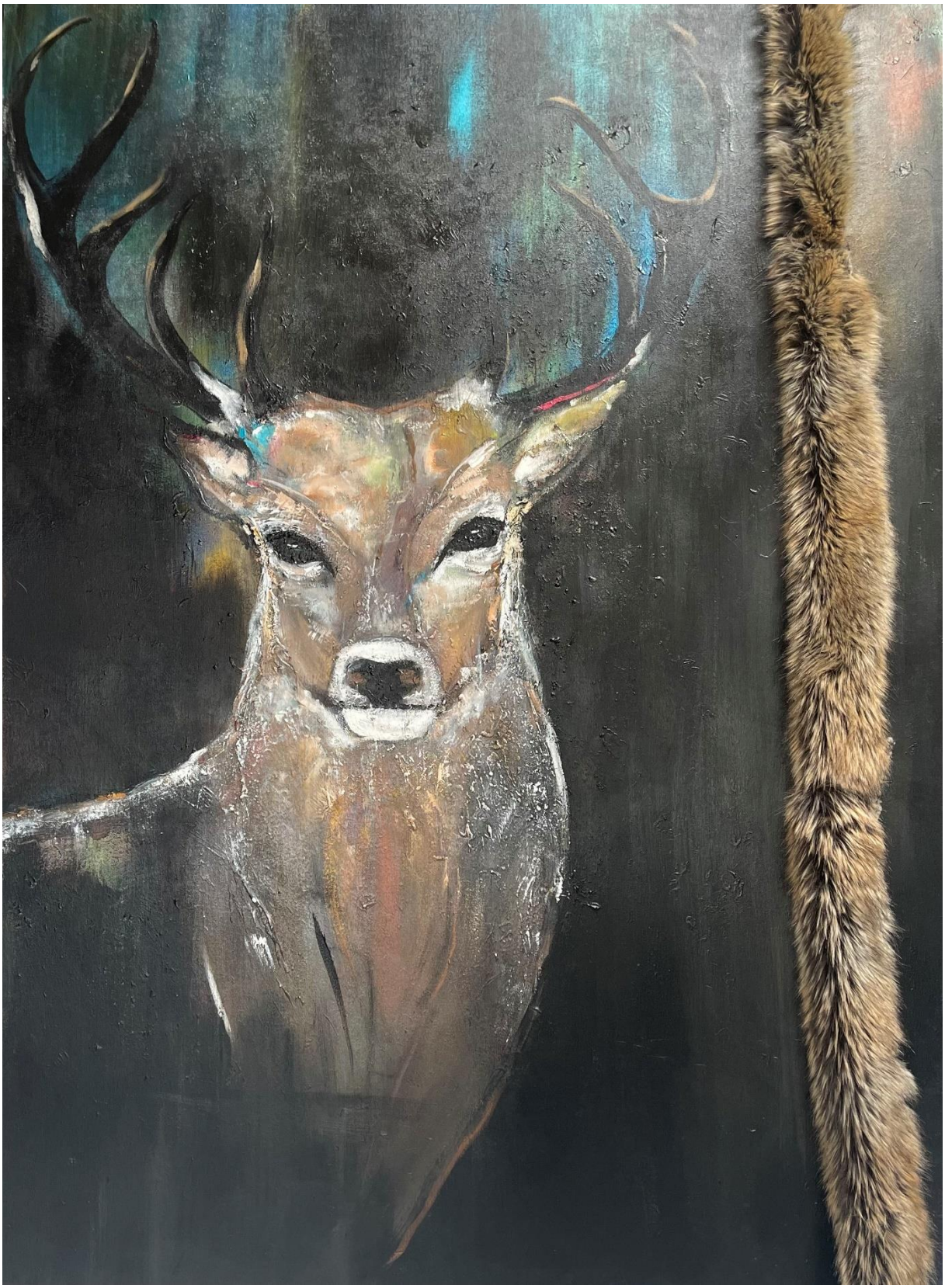
Claudio Morelli, Marken, 7dl fr. 56.00

Rotwein:

Rodriguez Sanzo, Tempranillo
Javier Rodriguez, Spanien, 7dl Fr. 68.00

Alle Preise inkl. MWST

Fondue - Karte



Fleisch-Fondue-Menüs

Gestartet wird mit einem Bergstube-Plättli...

(exquisiter Leimentaler Huftschinken, hausgemachtes Knoblauchbrot

mit Speck und Parmesan)

Dazu

Kleiner Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Fondue Chinoise Classic, 250gr.p. Person

Kalbsfilet, Rindsfilet und Pouletbrustfilet in kräftiger Rindsbouillon

Fondue Bacchus Classic, 200gr p. Person

Kalbshuftfilet in Weissweinfond

Fondue Bacchus Bergstube, 200gr. p. Person

Rindfleischfilet und Kalbshuftfilet in Rotweinfond

Fondue Bourguignonne, 200gr. (auf Vorbestellung)

Rindshuftfilet in heissem Rapsöl

Für unsere Fleisch-Fondues verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch in Top-Qualität, welches handgeschnitten und mit hausgemachten, delikaten Saucen, Reis oder Pommes - Frites serviert wird.

Gerne dürfen Sie auch noch Fleisch nachbestellen.

Per 100gr: Poulet Fr. 5.00, Rind Fr. 10.00, Kalb Fr. 8.00

Inkl. Dessert

Lauwarmer Zwetschgenkompott vereint mit feinstem Mövenpick–Vanille-Glacé

Menü: Fr. 95.00

Alle Preise inkl. MWST

Käse-Fondue-Menüs

Gestartet wird mit einem Bergstube-Plättli...

(exquisiter Leimentaler Huftschinken, hausgemachtes

Knoblauchbrot mit Speck und Parmesan)

Dazu

Kleiner Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Käse - Fondue moitié-moitié p. Person. 250gr.

(hausgemachte Käsemischung) Fr. 58.00

mit Belper-Knolle, Fr. 61.00

mit Steinpilzen, Fr. 63.00

mit Champagner, Fr. 61.00

Zu unseren Käse-Fondues servieren wir Ihnen Basler-Halbweissbrot und

einen separaten Kirsch.

Auf Wunsch auch Gschwellti (Fr. 7.00) und Ananas. (Fr. 5.00)

Gerne dürfen Sie auch Käse nachbestellen. Portion à Fr. 14.00

Inkl. Dessert

Lauwarmer Zwetschgenkompott vereint mit feinstem Mövenpick-Vanille-Glacé