



---

## Spezialitäten des Hauses

### **Neuenburger Käsefondue nach „Kässtadl Art“**

(nur auf Vorbestellung ab 2 Personen!)

Das klassische Käsefondue aus einer Käsemischung der Dorfsennerei Böserscheidegg mit Emmentaler, Bergkäse und Parmesan, mit Weißwein und Kirschwasser sowie frisch geriebenem Muskatnuss. Serviert im Keramiktopf auf Rechaud, dazu werden Weißbrotwürfel gereicht

(G,O,A) Pro Person € 14,20

### **mit Früchten der Saison**

(nur auf Vorbestellung ab 2 Personen!) (G,O,A)

Pro Person € 15,90

### **Fondue Bourguignonne**

(nur auf Vorbestellung ab 2 Personen)

Klassisches Fleischfondue mit Rind,- Schwein-, und Putenfleisch, serviert in heißem Öl, mit Brotwürfeln und 6 verschiedenen Saucen (G,A,M,C)

wahlweise in heißer Brühe Pro Person € 19,90

### **Original Schweizer Raclette**

nach urtümlicher Walliser Art, der Raclettekäse aus frischer Rohmilch wird am Stück unter einem Original Schweizer Tischgrill serviert, mit Pellkartoffeln und Mixed Pickles (G)

€ 14,20

### **Allgäuer Kässpätzlen**

Spätzle mit Emmentaler und Bergkäse der Dorfsennerei Böserscheidegg, klassisch in der Pfanne zubereitet.

Mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat (A,G,M,C)

€ 10,20