

# Zum Appetit ahregä...



## **Nüssler**

mit warmem Späck,	gross	14.90
Champignon und Ei	klein	12.90

## **Winter Salat**

Nüssler mit glassierte Marroni	gross	14.90
Späck, Orangenfilet und Huusgmachtli Honigsauce	klein	12.90

*Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen...  
und dann den Magen*



# Fondue us dr Region...



*Üsi Prise si pro Person u dir dörft ca. 300 Gramm Fondue gniesse*

## Huusmischig Chäs Fritz Brienz

### **Das klassische altbewährte Fondue von Donato** 32

Überzeugt durch seine Sämigkeit und Würze

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Nieselberger,  
Swiss Lady, Kirsch und Maisstärke

### **Naturtrübes Zwickelfondue - mit dem vollen Biergeschmack** 32

Der Käse für dieses Fondue stammt ausschliesslich aus dem Kanton Bern.

Als Ersatz für den Wein und den Kirsch wird das Rugen Zwickelbier und der Rugen Fleur de Bier beigegeben. Dadurch erhält das Fondue einen leichten Geschmack nach Bier im Abgang.

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Rugen Zwickelbier, Simmentaler,  
Vacherin, Rugen Fleur de Bier und Maisstärke

### **Kanönli Fondue – das Kräftige mit viel Amore hergestellt** 32

Ein rezentes Fondue mit würzigem Käse hergestellt. Anstatt Kirsch wird vieille Prune beigegeben, welchen man im Abgang schmecken kann.

Zutaten: Wein, via Allegra, Röthenbacher, L'Amour de Bellegrade, Vacherin,  
vieille Prune und Maisstärke

### **Steinpilz Fondue** 32

Überzeugt durch seine Sämigkeit und Würze

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Nieselberger,  
Swiss Lady, Kirsch und Maisstärke

### **Späck Fondue** 32

Überzeugt durch seine Sämigkeit und Würze

Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Nieselberger,  
Swiss Lady, Kirsch und Maisstärke

## **Prosecco Fondue - Der Ferrari unter unseren Fondues** 34

Das Fondue Moité-Moité wird mit Prosecco und Grappa angerührt. Der Prosecco macht das Fondue leicht und der Grappa verleiht ihm eine feine Süsse. Das eher milde Fondue liegt daher nicht schwer auf.  
Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Prosecco, Vacherin, Swiss Lady, Grappa und Maisstärke

## **Gin Tonic Fondue – das Innovative**

Der wunderbare Crystal Gin aus der Rugen Distellerie verleiht diesem Fondue einen aussergewöhnlichen Geschmack nach Wachholder. 34  
Zutaten: Simmentaler Vacherin, Crystal Gin, Tonic Water

## **Bärgler Fondue – das Urchige** 32

Mit regionalen Berg- und Alpkäsen hergestelltes Fondue, welche an der Weltmeisterschaft 2013 ausgezeichnet wurden. Es besticht durch seinen feinen Geschmack, welcher bei gross und klein sehr beliebt ist. Der beigegebene Kräuterschnaps rundet das Fondue wunderbar ab.  
Zutaten: Grindelwalder Bergkäse, Wein, Alpkäse, Kräuterschnaps und Maisstärke

## **Gabelspitz Fondue – das aus der Höhle** 32

Aus sehr würzigem Käse hergestellt, welche alle im Felsenkeller Gabelspitz in Röthenbach ausgereift wurden. Als Ersatz für den Wein wird Suure Most und für den Kirsch vieille Poire verwendet. Das verleiht dem rezenten Fondue ein einen leichten Geschmack nach vieille Poire im Abgang.  
Zutaten: Suure Most, Flössler, Änneli Rahmchäs, Eiger Bergsteiger, Röthenbacher, vieille Poire, Maisstärke und Zitronensaft

## **Trüffel Fondue – für Liebhaber** 36

Hergestellt aus einer Moité-Moité Käsemischung. Durch die Zugabe von schwarzer Trüffelcrème erhält das Fondue einen feinen Geschmack nach Trüffel.  
Zutaten: Schönrieder Bergkäse, Wein, Vacherin, Swiss Lady, Kirsch, Trüffelcrème und Maisstärke (nach Verfügbarkeit)



# Öppis guets näbäbi...

---

<b>Härdöpfu</b>	pro Portion	5
<b>Chörbli Pommes Frites</b>		6.90
<b>Äs Kirsch</b>	2 cl 40 vol.	5.00

# Wöu's so guet isch gsi...

DMitarbeiter informiere euch gärn über  
üsi Huusgmachte Dessert

U de glich we mä nümme ma  
ä husgmachte Willi ischchaut  
CHF 7



# Öppis flüssigs zum Chäs...



<b>Ä Tasse Tee</b>		4.40
Diversi Aromä		
<b>Ä Tasse Wysse Glüehwy</b>	vol. 10%	6.50
<b>Williams Honig Shot</b>	2 cl vol. 35%	6.50
<b>Appenzeller Shot</b>	2 cl vol. 35%	6.50
<b>Äs Schnäpsli oder Likör</b>		8.50
Diversi Aromä		

# Äs Gläslü Wy...



## Weiss

Yvorne	5 dl	26
Chardonnay (Australien)	5 dl	22
Fendant du Valais	5 dl	25
Piacere	75 cl	43
	5 dl	25

Wenn's no ä Fläschä Rotwy söu si, verlanget üsi Wycharte