

## LE TUBE À FONDUES - MENÜ

### VORSPEISE

<b>Topinambur-Suppe</b>		12.-
<b>Topinambur-Suppe mit Trüffel</b>		19.-
<b>Schottischer Räucherlachs, Kräutercreme und Toast</b>		29.-
<b>Austern Marennes-Oléron Nr 3</b>	3 St.	14.-
	6 St.	26.-
<b>Planchette von monts Salaisons aus dem Haus Chappot in Fully</b>		29.-
Traditionelles Trockenfleisch und Rohschinken, Bauernwurst und Käse aus dem Val de Bagne		

### FONDUES

<b>Fondue Magnificent's mit Chasselas weine</b>	Pro Portion :	27.-
Rezept von Carlo Crisci mit Herz aus Gruyère-Käse und Vacherin fribourgeois. Portion pro Person 200 Gramm		
<b>Fondue Magnificent's mit Champagner</b>	Pro Portion :	37.-
Die gleichen Käsesorten, zubereitet mit Champagner "Comte de Senneval Brut". Portion pro Person 200 Gramm.		
<b>Fondue Modzetta</b>	Pro Person :	49.-
Zubereitet mit Schweizer Rinderfilet, mariniert mit Kräutern und Gewürzen nach dem Rezept von unseren Köchen. Dazu gibt es einen gemischten Salat (als Vorspeise), hausgemachte Saucen und Pommes frites aus der Region.		

### NACHSPEISE

<b>Kastanien &amp; Doppelrahm aus Gruyère Meringue, Fadennudeln und Schlagsahne</b>	14.-
<b>Norwegisches Omelett</b> mit Madagaskar-Vanille und Limettenaufguss	14.-
<b>Bergli 66% Villars' Schokoladenmousse</b> mit exotischem Einsatz	14.-
<b>Schokoladenfondue in der Tasse</b> , serviert mit frischen Früchten und Marshmallows	14.-