

Samses Fondue-Special

«Im Mono-Caquelon»

6. Januar - 29. Januar ab 17.30h

Klassisches "Käse"-Fondue (V)

Unsere würzige Eigenkreation

DeLuxe-Fondue (V)

Steinpilz, Trüffel, Champignon, Kräuterseitling und Petersilie

Walliser-Fondue (V)

Tomaten, Origano, Basilikum und Thymian

Hütten-Fondue (V)

RäucherVurst, Körnersenf, Schwarzbier und Röstzwiebeln

Sieben-Kräuter-Fondue (V)

Schnittlauch, Dill, Kerbel, Thymian, Oregano, Petersilie und Basilikum

Vulkan-Fondue (V)

Lauch und Peperoncino

Dazu servieren wir à Discretion:

Brot, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln,
Maiskolben und Birnen **Fr. 36.00 p/P**

Kirsch oder Kräuter 4cl 5.00

Getränke-Empfehlung

Weisser Glühwein Hausgemacht 1dl 6.50

Tages Aperitiv mit oder ohne Alkohol 12.50 / 9.00

Johannisberg (Sylvaner) Wallis 12.5%

Vollmundig, gut strukturiert mit langem Abgang 1dl 7.50 / Fl 45.00

Schwarz-Bier Naturtrüb Paul02 CH 5%

Feine Röstmalz-Aromen und die leichte Bittere sind
charakteristisch für dieses Schwarzbier 3.3dl 6.50

Dessert

Kastanien Mousse mit Zwetschgen-Kompott und
Mandel-Krokant 9.50

Für zu Hause oder zum verschenken

Unsere Fondue-Mischung im 500gr. Beutel 21.50