



OUR FONDUES | NOS FONDUES

Enjoyment for two or more people (250g per person) with fondue from the Bleiki Alpine cheese dairy in Niederrickenbach by Paul & Agnes Barmettler.

Un régal à partir de deux personnes (250 g par personne) avec la fondue de la fromagerie d'alpage Bleiki à Niederrickenbach de Paul & Agnes Barmettler.

The Traditional | Alpine cheese fondue refined with fresh garlic 35
Le traditionnel | Fondue au fromage d'alpage affinée à l'ail frais

Devil-Fondue | Alpine cheese Fondue with tomato and chili 35
Fondue du diable | Fondue au fromage d'alpage aux tomates et au chili

Herb Fondue | Alpine cheese fondue with fresh herbs and herbal liquor 35
Fondue aux herbes | Fondue au fromage d'alpage aux herbes et eau-de-vie aux herbes

Remo's favourite | Alpine cheese fondue refined with fresh garlic and bacon 35
Fondue la préférée de Remo | Fondue au fromage d'alpage affinée à l'ail frais et aux lardons

The exclusive | Alpine cheese fondue refined with Drappier champagne 38
Fondue l'exclusivité | Fondue au fromage d'alpage affinée au champagne Drappier

We serve our fondue with bread and potatoes as well as classic side dishes.

Nous servons notre fondue avec pain et des pommes de terre.

FONDUE À DISCRÉTION | OUR MENU

3 course menu | *menu à 3 plats* 55

Small leaf salad with dressing of your choice

Petite salade verte avec vinaigrette au choix

Fondue of your choice with classic side dishes

Fondue au choix avec les suppléments classiques

Warm plum compote with cinnamon ice cream

Compote de prunes tiède avec glace à la cannelle

A shot of « Heuschnaps »

Une partie de « Heuschnaps »