



Fondue und Käsewochen aus dem Toggenburg

In 3. Generation produziert die Güntensperger Molkerei, Appenzeller Käse, seit 8 Jahren auch diverse Eigenkreationen wie Frisch-, Halbhart- und Hartkäse.

Bekannt sind sie vor allem für den "Gwitterchäs", die "Swiss Lady" und den "Roten Teufel".

Seit letztem Winter produzieren sie auch ihre drei eigenen Fondues.

Fondues

unsere Käse-Fondues werden mit Brotwürfel oder Kartoffeln und einer «bunten» Schüssel (Ananas, Kürbis, Cherrytomaten und Rübligemüse) serviert.

Swiss Lady original
p. P. 24.50

Swiss Lady veredelt mit Trüffel
p.P. 28.50

Swiss Lady verfeinert mit Tomatensauce
p.P. 26.50

Roten Teufel
p.P. 26.50

Sie können gern Kirsch dazu bestellen
2cl: CHF

Raclette

Milder Raclette mit feinem Raucharoma,
serviert mit eingelegten Silberzwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln
ca. 150g

16.50 CHF



Fondue Chinoise mit 250g Fleisch Poulet-, Schwein-, Rinds-, und Kalbfleisch

unsere Fleisch-Fondues werden mit 6 wählbaren Beilagen serviert:
*Gemüse, *Pommes Frites, *die «bunte» Schüssel,
*hausgemachte Spätzli, *Salzkartoffeln oder *Bratkartoffeln
Wählbare Saucen: *Tataresauce, *Knoblauchsauce, *Cocktailsauce,
*Chillisaucen oder *Currysauce

49.50 CHF p.P.
inkl. 2 Beilagen und 3 Saucen

Heisser Stein

Poulebrust 250g
29.50 CHF

Hirschfilet 250g
46.50

Rinderfilet 250g
46.50

Schweinesteak 250g
29.50 CHF

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

*Gemüse, *Pommes Frites,
*«bunte» Schüssel, *hausgemachte Spätzli, *Salzkartoffeln
oder *Bratkartoffeln

und Ihre 3 Saucen: Tataresauce, Knoblauchsauce, Cocktailsauce,
Chillisaucen oder Currysauce