

Fondue

Luka's Fonduestübli im 1. Stock

Vorspeisen

Marinierte Randen mit Haselnuss und gratiniertem Ziegenfrischkäse	18.-
Waadtländer Saucisson Nüsslisalat, Ilgedressing	22.-
Trockenfleisch mit Salziz	24.-
Kalbsfleischpastete	
Sauce Cumberland, Waldorfsalat	20.-



Käsefondue

Ab 2. Personen, 300 gr. p.P

Selection Rolf Beeler, Tradition <i>Gruyère, Fribourger Vacherin, Walliser Bergkäse, mild</i>	36.-
Selection Rolf Beeler, Rezent <i>Gruyère, Fribourger Vacherin, Walliser Bergkäse, rezent</i>	36.-
Rolf Beeler „Helfti-Chäschtli“, besonders aromatisch <i>Fribourger Vacherin, Oberländer Bergkäse, Ziegenfrischkäse</i>	36.-
Fondue Fribourgois mit Vacherin, sehr cremig <i>Fribourger Vacherin, Gruyère</i>	36.-
Selection Mike Werle, würzig aromatisch <i>Alp Bleiki, Emmentaler, Alp L'Etivaz</i>	36.-



Dazu servieren wir Gschwellti, Bio Holzofenbrot vom Eigenbrötler und Cornichons Hugo

Desserts

Ananas mit Kirsch	14.-
Orangensalat mit Caramel Glace	12.-
Schokoladenmousse mit Meringue	14.-
Crème Brulée	12.-

