



Silvester 2019/2020

Fondue Chinoise / Bourguignon

mit Rind-, Schweine-, und Pouletfleisch

Dazu servieren wir Ihnen unsere feinen

hausgemachten Sossen

Kleiner gemischter Salat

Pommes und Reis

Inklusive Dessert und

Mitternachts-Prosecco

Fr. 52.00

Käsefondue hausgemacht

Inklusive Dessert und

Mitternachts-Prosecco

Fr. 38.00

Dessert:

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace

Weinempfehlung:

Rotwein: Primitivo-Merlot

Weisswein: Chardonnay Suisse

Reservation bis Sonntag 29.12.2019 unter 055 412 46 51 oder info@gärtästübli.ch

Unsere hausgemachten Käsefondues

Huusfondü

Traditionell – wie schon eh und je

Brauer Fondue

Regional – mit Einsiedler Maisgold-Bier

Ostschweizer Fondue

Huere guät – mit alkoholfreiem Möhl-Most

Walliser Fondue

Ennet den Alpen - Weinfondue mit Tomaten

Schweizer Käse von der Einsiedler Milchmanufaktur
mit Knoblauch, Muskat und Pfeffer gewürzt und zum Schluss mit Kirsch abgeschmeckt

Inklusive Beilagen:

Brot	Hausgemacht
Hülschegumel	In der Schale gekochte Kartoffel
Sweet & Sour	Eingelegtes Gemüse nach Hausrezept
Etwas Leichtes	Frische Ananas
Kirsch	Im Stiefeli serviert



Unsere Fondue-Varianten

Apfel-Baumnuss-Fondue

mit unserer hauseigenen Mischung begleitet mit einem Gläschen Calvados

Pilz-Speck-Fondue

mit Steinpilzen, hausgeräuchertem Speck, Silberzwiebeln und Gürkli

Dörrotomaten-Fondue

begleitet mit einem Gläschen Grappa

Käsefondue à la Hans

unser Bierfondue mit hausgeräuchertem Rauchfleischröllchen als Beilage