



Original Schweizer Spezialitäten - Restaurant Z' Fondue

Quergasse 2 - 76275 Ettlingen - Telefon: (07243) 35 88 141

Homepage: www.dasfonduehaus.com

E-Mail: info@dasfonduehaus.com

Täglich ab 17:30 Uhr geöffnet

Speisekarte

Vorspeisen

Bündnerteller (Bündner Fleisch, Bündner Schinken) 7,- €

Graubündnerteller (Bündner Fleisch, Bündner Schinken, Bündner Käse) 10,50 €

Salatteller 7,00 €

Die Käsefondues

Moitié-Moitié – Das Original (Das Original aus dem Freiburgerland mit Gruyère und Vacherin.)
15,00 € /Pers.

Fondue – Menü Moitié-Moitié (Bündner Teller, Käsefondue Moitié-Moitié, Dessert)
23,- € /Pers.

Schnupperfondue Moitié-Moitié (Für diejenigen, die es gerne ausprobieren möchten, eine halbe Portion mit einem Glas Weißwein oder Tee.) 10,- € /Pers.

Bärlauchfondue (Gruyère, Vacherin und Bärlauch) 15,50 € /Pers.

Steinpilzfondue (Gruyère, Vacherin und Steinpilze) 16,50 € /Pers.

Tomatenfondue (Gruyère, Vacherin und Tomaten) 15,50 € /Pers.

Schabzigerfondue (Gruyère, Vacherin und Schabzigerklee) 15,50 € /Pers.

Vulkanofondue (Gruyère, Vacherin und Chili) 15,50 € /Pers.

Vacherinfondue mit Alkohol (Das Milde aus dem Freiburgerland mit Vacherin und Weißwein zubereitet.) 15,00 € /Pers.

Vacherinfondue ohne Alkohol (Das Milde aus dem Freiburgerland mit Vacherin ohne Alkohol zubereitet.) 15,00 € /Pers.

Morchelfondue (Gruyère, Vacherin und Morcheln mit Cognac zubereitet) 19,00 € /Pers.

Schnittlauchfondue 15,50 € /Pers.

Champagnerfondue (Gruyère, Vacherin und Champagner) 17,50 € /Pers.

Die Fleischfondues

Winzerfondue

Rinderfilet (200 g/Pers.)

serviert mit Rotweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
25,- €/Pers.

Rinderfilet (100 g/Pers.)

serviert mit Rotweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
20,- €/Pers.

Rinderhüfte (200 g/Pers.)

serviert mit Rotweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
19,90 €/Pers.

Rinderhüfte (100 g/Pers.)

serviert mit Rotweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
16,90 €/Pers.

Bacchusfondue

Kalbsfilet (200 g/Pers.)

serviert mit Weißweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
25,00 €/Pers.

Kalbsfilet (100 g/Pers.)

serviert mit Weißweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
20,00 €/Pers.

Kalbshüfte (200 g/Pers.)

serviert mit Weißweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
19,00 €/Pers.

Kalbshüfte (100 g/Pers.)

serviert mit Weißweinbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
16,90 €/Pers.

Ostarafondue

Rinderfilet und/oder Kalbsfilet

serviert mit Rinderbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
200g: 25,00 €/Pers., 100g: 20,00 €/Pers.

Lozärnerfondue

Rinderhüfte, Schweinsfilet

serviert mit Rinderbouillon, 5 Saucen, Salat und Pommes Viennoises
200g: 15,00 €/Pers.

z'Körbli

Nur auf Anfrage!

Berner Rösti mit Salat 8,50 €

Schwiizer Rösti mit Salat 8,50 €

*

Schweizer Raclette Portion: 4,50 €

Nur für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung!

Jeden Dienstag und Mittwoch servieren wir Ihnen das originale Raclette aus der Schweiz.
Dazu empfehlen wir folgenden Weißwein: Mont-Sur-Rolle vom Genfer See.

*

Dessert

Meringues

Die echten Meringues aus der Gruyère mit Gruyerzer Doppelrahm serviert - 6,- €

Mousse Montreux - Früchte-Mousse - 6,- €

Schokoladenfondue - Schweizer Schoggi - 7,50 €

Trauben in Tresterbrand - Eine seltene waadtländische Spezialität - 4,50 €

Griottes au Kirsch - Kirchen im Altkirschwasser. Eine Westschweizer Spezialität - 4,50 €

Sorbet Colonel - Zitroneneis, Wodka - 4,50 €