

**Fondue Chinoise Menü**  
Saison 2018/2019  
Montag, 17. Dezember 2018

Weinempfehlung

<b>Arneis Langhe DOC   Piemont</b> Cordero di Montezemolo Arneis	<b>2016</b>	<b>75cl</b>	<b>50.00</b>
<b>Château de Pez AOC   Bordeaux</b> St. Estèphe Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc   Merlot	<b>2010</b>	<b>75cl</b>	<b>86.00</b>

**Bunte Blattsalate**

**Ei, Speck, Croûtons und geröstete Kernen**

wahlweise mit französischem oder italienischen Dressing

\*\*\*

**Fondue Chinoise**

mit Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet (250gr)

dazu Reis und Pommes Chips

und 5 hausgemachten Saucen

(Tartar, Cocktail, Curry, Barbecue und Aioli-Dip)

\*\*\*

**Tagesdessert**