

## Fondue Chinoise Menü

Saison 2018/2019

Dienstag, 19. März 2019

### Weinempfehlung

<b>Massetto Bianco   Trentin</b>	<b>2014/15</b>	<b>75cl</b>	<b>54.00</b>
Endrizzi Chardonnay   Pinot Bianco   Riesling   Sauvignon Blanc			
<b>Château d'Issan 3<sup>ème</sup>   Bordeaux</b>	<b>2013</b>	<b>75cl</b>	<b>117.00</b>
Margaux Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc   Merlot			

### 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