



I'VE NEVER MET A PROBLEM THAT CHEESE COULDN'T SOLVE.

Würziges Käsefondue mit Hartkäse & Bergkäse (175g pro Person)

zum Tunken: Weißbrot | Kirschtomaten | knuspriger Speck | Trauben | kleine Kartoffeln

21.50 Euro pro Person

I HAVE MIXED DRINKS ABOUT FEELINGS.

Kräftiges Käsefondue mit Bier & Speck (175g pro Person)

zum Tunken: Weißbrot | Kirschtomaten | knuspriger Speck | Trauben | kleine Kartoffeln

23 Euro pro Person

WHISKY DOESN'T ASK SILLY QUESTIONS. WHISKY UNDERSTANDS.

Gehaltvolles Käsefondue mit Vox Whisky (175g pro Person)

zum Tunken: Weißbrot | Kirschtomaten | knuspriger Speck | Trauben | kleine Kartoffeln

23 Euro pro Person

MY HEAD SAYS GYM, BUT MY HEART SAYS TRUFFLE.

Käsefondue mit frischem Wintertrüffel (175g pro Person)

zum Tunken: Weißbrot | Kirschtomaten | knuspriger Speck | Trauben | kleine Kartoffeln

25 Euro pro Person

CHEESY RULES

1. Sobald serviert, den Käse immer schön rühren.
2. Nach der ersten Hälfte empfiehlt sich ein Schnaps zur Verdauung.
3. Wird ein Stück Brot im Fondue verloren, muss der Übeltäter eine Runde Schnaps ausgeben.
4. Das Beste kommt zum Schluss. Leere das Fondue vollständig, so dass Du am Ende die Kruste am Boden genießen kannst.

NEVER MAKE THE SAME MISTAKE TWICE. UNLESS IT WAS HOT!

Pikantes Käsefondue mit Chili (175g pro Person)

zum Tunken: Weißbrot | Kirschtomaten | knuspriger Speck | Trauben | kleine Kartoffeln

21.50 Euro pro Person

BE BRAVE ENOUGH TO START.

Kleiner Gartensalat | 6 Euro
frisches Gemüse | Croutons | Apfel-Zimt-Dressing

Kürbissuppe | 9 Euro
geröstete Kerne | Pestocreme

EAT CLEAN. STAY FIT. AND HAVE A BURGER TO STAY SANE.

“Dark” Jamburger | 16 Euro
mit Raclette Käse gratiniert | Bacon | eingelegtes Gemüse | Fries

LOVE YOUR BREAD.

60% DINKEL | 40% ROGGEN | 100% LECKER

Baby Spinat | Ziegenkäse | Bio Honig | Pinienkerne | 12 Euro

Matjes | eingelegte Gurken | Rote Zwiebeln | Aioli | 14 Euro

Tomaten | eingelegtes Gemüse | gratinierter Raclette Käse | 12 Euro

Filetstreifen | Waldpilze | knuspriger Speck | gratinierter Raclette Käse | 21 Euro

SCHNAPPS IS THE ANSWER. WAIT... WHAT WAS THE QUESTION?

Deutsche Spirituosen Manufaktur | Shots
Deutsche Tulameen Himbeere | 6 Euro
Piemontesische Haselnuss | 7 Euro
Sizilianische Mandarine | 6 Euro

Weißwein | 100ml
Franz Keller | Grauburgunder | 8 Euro
Zelt | Chardonnay | 7 Euro
Wohlmuth | Sauvignon Blanc | 7 Euro
Bäder | Riesling | 6 Euro

Rotwein | 100ml
Elena Walch | Merlot | 7 Euro
Rothschild | Mouton Cadet | 8 Euro
Tenuta di Castiglioni | Chianti | 6 Euro
Donald Hess | Zinfandel | 9 Euro

