

A red and white checkered tablecloth is visible on the left side of the image, partially covering a dark wooden surface. The text is embossed on the wood.

*Fondue &
Raclette*

Besenbeiz Huserenberg



Käsespezialitäten

Käse-Fondue

Original Traditionell

CHF 20.00

Buurä-Fondue

mit Speck und Schinken

CHF 23.00

Bärgchrütli-Fondue

mit Thymian, Rosmarin und Salbei
aus dem Bergkräuter Garten

CHF 23.00

Maisgold-Fondue

das fein würzige Bier Fondue aus dem
Schwyzer Talkessel

CHF 23.00

Bödmeren Urwald-Fondue

mit reifem Alpkäse aus dem Prugelgebiet,
Weisswein und Kirsch

CHF 23.00

Alle Fondue werden mit Brot,
Silberzwiebeln, Essiggurken, Mini-Maiskolben
und frischer Ananas serviert.
300g Fondue pro Person.

Inkl. MwSt.

Tischraclette & Tischgrill

(auf Vorbestellung)

Tischraclette „Candle Night“

mit Raclettekäse, Essiggurken, Silberzwiebeln, Peperoni
Mini-Maiskolben, Cherry Tomaten, frischer Ananas
und Gschwellti Kartoffeln

CHF 26.50

Tischgrill

mit verschiedenen Raclettekäsen, verschiedenem Fleisch
(Rinds, Schweins, Poulet)

Chipollata, Gschwellti Kartoffeln, Gemüse / Früchteplatte, Pilze,
verschiedene Saucen, Essiggurken, gefüllte Peperonen,
Maiskolben, Knobli im Kräuteröl, Peperoni, frischer Ananas

CHF 39.00

Süsse Verführung

Citronen Sorbet

mit Vodka

CHF 9.50

Himbeer Sorbet

mit feinem Tobel-Liqueur

CHF 9.50

Coupe Schöni Ussicht

Erdbeer-und Choco-Brownies Rahmglace
mit Mango-Passionsfrucht

CHF 9.00