

A sona Kääs

Bei der Zusammenstellung unseres Fondue und Raclette Angebots haben wir geschaut, wo das Gute am nächsten liegt. Sei es Käsespezialitäten vom Walter Niklaus von der Sennerei Maran oder Der Zigerkleeraclette vom Willi Schmid aus Toggenburg. Seines Zeichens schon als weltbesten Käser ausgezeichnet. Die Fleischspezialitäten vom Gianluca Zanetti aus Poschiavo alle aus Engadiner Fleisch hergestellt, oder die Albula Bergkartoffeln vom Marcel Heinrich, der in Filisur alte Kartoffelsorten anbaut. Dies garantiert für Sie einen besonderen Genuss, bei welchem man genau weiss, wo unsere Produkte herkommen.

An Guata!

Käsefondue und Raclette

Zum Anfang

Sennenteller von der Manufactur Zanetti in Poschiavo
Bündnerfleisch, Tirolerspeck, Bündner Salsiz und Salametti Zanetti



Hauptgang

Kulm – Käsefondue von der Sennerei Maran 300g pro Person
Walter Niklaus, Käsermeister von der Sennerei Maran hat für uns ein feines Fondue
zusammengestellt aus feinsten Schweizer Käsen



Unsere Raclettes 250g pro Person

Maraner Raclette Käse aus Milch von der Aroser Alp, hier hergestellt und veredelt



Zigerkleeraclette vom Willi Schmid aus Toggenburg



**Dazu gibt es ausgewählte Beilagen und Gewürze
Alle mit viel Liebe für Sie zusammengestellt**

Albula Bergkartoffeln

Die Kartoffeln für das Raclette stammen aus den Äckern des Albulatals, aussergewöhnliche Bergkartoffeln des Bio-Pioniers Marcel Heinrich



Eingelegte Gemüse

mit Aceto San Gallico und Bergthymian



Unserer Auswahl an Gewürzen von Schwarzenbach in Zürich

Panonnischer Paprika edelsüss
Kampot Pfeffer rot
Paprika geräuchert

Kampot Pfeffer fermentiert
Panonnischer Paprika Rosen scharf
Kampot Pfeffer Schwarz

Dessert

Gebrannte Crème mit Birnenkompott und Baumnussglace



CHF 69

Um das Ganze abzurunden bieten wir Ihnen eine hochwertige Auswahl an Schweizer Kirschbränden. Entweder direkt in den Käse oder zum Dippen nebedran.

Für's Fondue

Gunzwiler

Ein Familienbetrieb, welcher bereits in 3. Generation geführt wird. Urs Hecht ist mit seinem Familienbetrieb bereits sieben Mal zum „Schweizer Brenner des Jahres“ gekürt worden. Ausschliesslich aus Schweizer Früchten hergestellt. Alle Obstproduzenten liefern ihre Früchte vom Hochstammbaum in bester Qualität. Daraus entsteht in einzigartiger Handwerkskunst ein Fruchtbrand gradlinig, ursprünglich und ehrlich.

Fondue-Kirschbrand

Dieser Brand wird aus verschiedenen speziellen Brennkirschsorten von Hochstammbäumen hergestellt und ist ein traditioneller Kirschbrand.

Luzerner Kirschbrand

Der Luzerner Kirschbrand wird aus verschiedenen Brennkirschen hergestellt. Ein traditioneller Kirsch. Hat einen kräftigen Auftritt und typischen Abgang.

Distillerie Willisau

Die Distillerie kann auf eine über 100 jährige Geschichte zurückblicken. Das Familienunternehmen verbindet traditionelles Handwerk, Innovationskraft und Hightech in idealer Weise. Mittlerweile steht in Willisau eine der modernsten Distillieren in Europa.

Kirsch

Ein absoluter Klassiker in der Schweiz wenn es um Fondue oder Kaffi Luz geht. Er hat ein fein-fruchtiges Bouquet und ist sehr aromatisch.

Landtwing Kirsch Suisse

Aus 100% Schweizer Früchten. Das milde, durch die Frucht geprägte Aroma verwöhnt Nase und Gaumen. Landtwing Kirsch ist fruchtig, würzig, herbal mit Anis und Schokoladennoten und langanhaltend im Abgang.

| | | |
|-------------------|-------------------|--------------|
| 2 Personen | 4 Personen | 10 cl |
| CHF 8 | CHF 16 | CHF 19 |

Zum Trinka

4 cl

Studer

18

Kirsch Vieux

Dieser Edelbrand hat beim ISW bereits Gold gewonnen. Kirsch Vieux wird in einer einzelnen Brennblase zweifach destilliert. Mit vollkommen ausgereiften Kirschen aus besten Lagen der Schweiz gebrannt. Er besitzt ein ausgeprägtes Aroma und eine Nuance Bittermandel.

Gunzwiler

Eichberg Kirschbrand

21

Der Eichberg Kirschbrand ist ein Cuvée aus drei verschiedenen Sorten. Denn bei diesem Brand soll eben nicht eine einzelne Sorte im Vordergrund stehen, sondern das Ursprungsgebiet, eben die Lage Eichberg.

Ein in jeder Beziehung gelungener Kirsch: aromatisch, fruchtig, typisch, harmonisch.

Lipp

Kirschbrand

21

Das Weingut & Destillerie aus Maienfelden steht für höchste Ansprüche an Qualität und Verarbeitung. Bündner Kirschen, von Hand gepflückt und verlesen. Mit feinem, typischen Mandelton.

Dettling

Wildkirsch

31

Wildkirschen eignen sich nur in ganz guten Kirschenjahren für den Brand. Die Wild- oder auch Vogelkirsche zeichnet sich durch eine kleine Frucht mit hohem Zuckeranteil aus. Sie ergibt ein hervorragendes Destillat mit kräftigem Bouquet und einem gut eingebundenen Steinton.