



## Winterzyt - Fondue- und Raclettezyt

Ab sofort servieren wir Ihnen am Donnerstag- und Freitagabend verschiedene Fondues und auch Raclette a discrétion.

Die Käsemischung für das Fondue stammt vorwiegend aus der Berner Molkerei, die älteste Molkerei der Stadt Bern

Zu allen Fondues servieren wir Ihnen frisches Baguette.

**Fondue** klassisch, das Währschafte,  
ab 1 Person

Fr. 23.50 p. P.

**Fondue moitié-moitié**, das Sämige,  
ab 1 Person

Fr. 25.— p. P

**Tomatenfondue**, das Raffinierte,  
angereichert mit Tomatenwürfeli  
ab 2 Personen

Fr. 25.50 p.P.

**Steinpilzfondue**, das Edle, mit Steinpilzwürfeli  
ab 2 Personen

Fr. 26.50 p. P.

**Bauernfondue**, das Rustikale mit Speckwürfeli  
ab 2 Personen

Fr. 25.50 p. P.

**Kräuter-Nussfondue**, das Spezielle, mit Baumnüssen  
und Boursin-Käse angereichert  
ab 2 Personen

Fr. 26.50 p. P

### **Raclette für Gemütliche und Geniesser**

Unser Raclette servieren wir «auf dem kleinen Schmelzer»  
Sie können es selbst zubereiten, wir servieren Ihnen dazu  
geschwellte Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons  
ab 2 Personen

Fr. 23.— p. P.