

## Fondue und Raclette Spezialitäten

### „Wälder Käsefondue“

*Birne und Weißbrot*

EUR 29,00 p.P.\*

### Fondue „Chinoise“

*Feine Scheiben vom Bauernhendl und Rinderfilet in kräftiger Rindssuppe gegart mit klassischen Fonduesaucen, gemischter Salat und Beilage nach Wahl*

EUR 52,00 p.P.\*

### Fondue „Bourguignonne“

*Würfel vom Rinderfilet in Öl gegart*

*mit klassischen Fonduesaucen, gemischter Salat und Beilage nach Wahl*

EUR 54,00 p.P.\*

### „Szechuan Ingwer Fondue“

*Feine Scheiben von Bauernhendl, Rinderfilet und Garnelen werden in pikant-würziger Suppe gegart, dazu vielerlei Saucen, gemischter Salat Beilage nach Wahl*

EUR 54,00 p.P.\*

### Klassisches Raclette

*Kartoffeln, Champignons, Silberzwiebel, Essiggurkerl, Tomate, Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat*

EUR 31,00 p.P.\*

### Raclette mit Schinken und Speck

*Kartoffeln, Champignons, Schinken, Speck, Essiggemüse, Ananas, Tomate, Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat*

EUR 35,50 p.P.\*

### Raclette mit Fleisch

*Kartoffeln, Champignons, gebratenes Rinderfilet, gebratene Hühnerbrust, Essiggemüse, Ananas, Tomate, Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat*

EUR 42,00 p.P.\*

### Ergänzungen zum Raclette

*Garnelen pro Stück* EUR 5,00

*Oliven* EUR 7,00


*Kapern und Sardellen* EUR 7,50

*Trauben weiß oder rot* EUR 4,50

*Rösti* EUR 6,00

*Gemüse nach Wahl* je EUR 6,00

*Brokkoli, Karfiol, Karotten, Kohlsprossen, Kohlrabi oder Paprika*

\*Inklusivpreise,  = Vegetarische Gerichte

## **Auf Vorbestellung**

„Unser Trüffelschwein“ *am Tisch tranchiert*  
*Schweinkotelette unter Trüffelkruste, Blattspinat, Trüffelsauce*  
EUR 38,00\*

**Für 2 Personen servieren wir Ihnen**


Tomahawk Steak *am Tisch tranchiert*  
*Grillgemüse, gebratene Pilze, Ofenkartoffel, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise*  
EUR 182,00 für 2 Personen\*

Bauernente im Ganzen gebraten *in zwei Gängen serviert*  
*Brust mit Rotkraut, Spätzle und Orangensauce*  
*Keule mit Serviettenknödel, Wirsing und Rosmarin-Preiselbeersauce*  
EUR 78,00 für 2 Personen\*

Seezunge im Ganzen gebraten *am Tisch filetiert*  
*Blattspinat, Grillgemüse, Petersilienkartoffeln, Weißweinsauce, Kräuterbutter*  
EUR 124,00 für 2 Personen\*

**Ab 2 Personen servieren wir Ihnen**

Entrecote double vom Hirsch *am Tisch tranchiert*  
*Kohlsprossen, Rotkraut, Spätzle, Preiselbeersauce*  
EUR 46,00 p.P.\*

\*Inklusivpreise,  = Vegetarische Gerichte