

MENUES FOR PARTIES
GRUPPENMENUES

Fondue Dinner „Davos“ **CHF 49.80**

Wintersalads with crumbs of bread and Italian housedressing

Wintersalate mit Croûtons und Italiandressing

Classic Cheesefondue

Käsefondue “Classic”

Sorbet of lemon with Absolut Wodka

Zitronensorbet Colonel mit Absolut Wodka

Fondue Dinner “Gentiana” **CHF 64.80**

A speciality of air dried beef of the region

Bündnerteller aus der Region mit Cornichons und Perlzwiebeln

Our cheese fondue with ham and herbs, button onions etc.

Unser Äplerkäsefondue » mit Speck, Cornichons, Silberzwiebeln

2cl Kirsch vieux Willisau

Plums from Grison, vanilla ice – cream, honey and cinnamon

Malanser Zwetschgen mit Vanille Glace, Honig und Zimtsc.

Fondue Dinner “Bistro” **CHF 84.80**

Lambs salad with eggs and fresh mountain herbs

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Bergkräutern

Fondue Chinoise only with tender beef and vealmeat,

6 homemade sauces, french fries.

Fondue Chinoise mit Rind- und Kalbfleisch, 6 hausgemachten Saucen und Pommes Frites

Sorbet of plums with “Vieille Prune”

Zwetschgensorbet with “Vieille Prune”

Fondue Dinner “Gourmet” **CHF 89.80**

Tomatosalad with Balsamico dressing, Italian onions and herbs

Tomatensalat mit Balsamico Dressing, ital. Zwiebeln und Kräutern

Fondue Bourignonne in oil with tender beef homemade sauces and french fries

Fondue “Bourignonne in Öl mit zartem Rindfleisch,

6 Hausgemachten Saucen und Pommes Frites

Our chocolate mousse with vanilla ice – cream “chantilly”

Unsere Schokoladenmousse mit Vanille Glace und Rahm