

Diese Leckereien gibt es in unserem

Käs-Hügli

Kein
Eintrittspreis!
Jetzt jeden
Freitag & Samstag
open end

Fondue lässt sich wunderbar vorbereiten und ist ein sehr geselliges Essen, das sich gerade an Festlichkeiten großer Beliebtheit erfreut. Wählen Sie aus vielen verschiedenen Fondue-Varianten!

Fleischfondue kann mit Öl oder Fond zubereitet werden. Besonders gut eignet sich zartes Filet-Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm oder Huhn. Feste Gemüsesorten wie Champignons, Zwiebeln und Paprika ect. eignen sich besonders gut.

Fett-Fondue auch Fondue bourguignonne genannt – wird mit Öl zubereitet. Unser Rundum-Sorglos-Fondue mit heißem Öl lässt sich von den Dips über die passenden Beilagen bis zum stilechten Dessert super vorbereiten.

24,90 €

Fondue mit Brühe - die deutlich kalorienärmere Variante. Der Fond wird mit Ingwer, Sherry und Sojasauce zubereitet. Neben Fleisch werden Broccoli, Shiitake-Pilze, Chinakohl ...

24,90 €

Orientalisches Fondue Egal ob Fisch- und Fleisch-Fans, Vegetarier, Liebhaber von Fettfondue oder Anhänger von Fondue in Brühe und einen Tisch voller Schälchen: für Fisch- und Fleischstücke, nussige Pasten, würzige Saucen, Falafel, Dip und Taboulé.

29,90 €

Fischfondue mit zum Beispiel Lachs, Zander, Rotbarben oder Steinbeißerfilet. Dazu können Sie frische Salate, Aioli, Mayonnaise oder Hummus genießen.

29,90 €

Fondue-Saucen (4 verschiedene Saucen enthalten)
Ein Fondue wird erst mit der passenden Sauce perfekt. Wir bieten Ihnen eine Auswahl an leckeren verschiedenen Saucen, Ketchup und Mayonnaise.

Kräuterbutter, Dips und Saucen

Zu Raclette passen Kräuterbutter und Dips perfekt – noch besser, wenn sie von uns selbstgemacht sind. Wir haben Rezepte für Butter mit tollen Zutaten wie Oliven, Avocado, Pfeffer oder Petersilie. Außerdem passende Dips und Saucen wie Tomaten-Ketchup, Knoblauch-Quark-Dip und Zucchini-Dip!

Raclette Wir servieren Ihnen verschiedene Käse-Sorten. Neben Pellkartoffeln und Baguette finden Sie viele weitere Leckereien auf dem Tisch: Silberzwiebeln, Cornichons, kleine Maiskölbchen und Mixed-Pickles, sowie gewürfelter Speck oder Frühstücksbacon dürfen nicht fehlen. Beliebt sind auch Zucchini, Champignons, Spargel, Tomaten, Oliven und Paprika. Zutaten wie Lachsfilet, Garnelen und Ähnliches sind gegen Aufpreis möglich.

Auf Raclette-Gerät befindet sich ein heißer Stein, ein Grill oder eine Teflon-Platte, darauf kann man wunderbar Gemüse grillen. Auch feine Fleischstücke von Rind, Schwein oder Huhn lassen sich erstklassig darauf zubereiten.

26,90 €

Preise pro Person Pro Person werden bei Fleisch, Fisch und Käse 200g berechnet. Immer inkl. zusätzlicher Beilagen/Zutaten und 4 Dips. Nachbestellung gegen Aufpreis möglich. Besteck und Geschirr stehen in Ihrem Schrank zur Verfügung. Getränke werden in Ihrem zugeteilten Tischkühlschrank nach Verbrauch separat pro angebrochener Flasche abgerechnet.