

# MENU ATELIER- -FONDUE

## CARTES DES METS

**Formule Fondue** 39.00 / pers.

Savourez une planchette de produits AOP-IGP, puis vivez l'expérience d'une fondue 100 % Vacherin Fribourgeois AOP (plus de 30 Vacherins à choix), préparée avec l'accompagnement d'un maître fromager.

Terminez en douceur avec un café et des biscuits de la région.

**Fondue-Erlebnis** 39.00 / Pers.

Beginnen Sie mit einer feinen Auswahl an AOP-IGP-Produkten, und genießen Sie anschliessend das Erlebnis eines 100 % Vacherin Fribourgeois AOP-Fondue (aus über 30 verschiedenen Vacherins zur Auswahl), zubereitet unter der Anleitung eines erfahrenen Käsemeisters.

Zum Abschluss verwöhnen Sie sich mit einem Kaffee und regionalen Biscuits.

## MINÉRALES

	30 cl	100 cl
Eau gazeuse Henniez Vert	4.00	9.00
Eau plate Henniez Bleu	4.00	9.00
Jus de Pomme - Mazette	4.00	
Romanette Citron	4.00	9.00

## BIÈRES - CIDRE (+16 ANS)

	33 cl
Jüscht's Hells - bière blonde	6.00
Jüscht's Amber - bière Rousse	6.00
Sacripan - Mazette	7.00

## SPIRITUEUX (+18 ANS)


	2 cl
Poire à Botzi	5.00

## VINS BLANCS (+16 ANS)


	10 cl	Btl 75 cl
<b>Chasselas sélection</b> Schmutz Vins - Praz-Vully	5.00	35.00
<b>Chasselas AOC Neuchâtel</b> Domaine Pourtalès - Neuchâtel	5.00	35.00
<b>Mattirolo, Ticino DOC Bianco di Merlot</b> Valsangiacomo - Tessin	6.00	37.00
<b>Les Cocognes - 100% Chasselas Grand Cru</b> La Grande Vigne - Mont-sur-Rolle	6.00	37.00
<b>Heida - Savagnin blanc</b> Domaine Dussex - Valais	8.00	49.00
<b>Chasselas Sang d'Encre par Anne-Claire Schott - Bielersee AOC</b> Magnificients - Bienne	9.00	55.00
<b>Mousseux Brut AOC Neuchâtel</b> Domaine Pourtalès - Neuchâtel		55.00

## VINS ROUGES (+16 ANS)

	10 cl	Btl 75 cl
<b>Sang des Bourguignons - Pinot Noir</b> Schmutz Vins - Praz-Vully	5.00	35.00
<b>Pinot noir AOC Neuchâtel</b> Domaine Pourtalès - Neuchâtel	7.00	39.00
<b>Mattirolo, Ticino DOC Merlot 2020</b> Valsangiacomo - Tessin	7.00	39.00
<b>Garanoir - 100%</b> La Grande Vigne - Mont-sur-Rolle	5.00	35.00
<b>Syrah</b> Domaine Dussex - Valais	9.00	59.00
<b>Alpina Assemblage Humagne Rouge – Cornalin - Mondeuse par Valentina Andrei – AOC Valais</b> Magnificients - Valais	9.00	59.00

Pommes de terre : Fribourg - Cormagens | Viandes AOP-IGP Suisse 

Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant les allergènes connus.

Kartoffeln: Freiburg – Cormagens | Fleisch AOP-IGP Schweiz 

Unser Personal steht Ihnen gerne für Auskünfte zu bekannten Allergenen zur Verfügung.

# ATELIER- -FONDUE

## COMMENT ÇA MARCHE ?

### 1 SÉLECTIONNEZ 6 VACHERINS À DÉGUSTER

Parmi plus de 30 Vacherins Fribourgeois AOP au choix

### WÄHLEN SIE IHRE 6 VACHERINS

Aus über 30 Vacherins Fribourgeois AOP aus

### 2 GARDEZ 3 VACHERINS POUR VOTRE FONDUE

Ces derniers seront les ingrédients de votre fondue

### BEHALTEN SIE 3 VACHERINS FÜR IHR FONDUE

Diese werden die Zutaten für Ihr Fondue sein

### 3 PRÉPAREZ VOTRE FONDUE GUIDÉ PAR UN SPÉCIALISTE !

Au boulot ! Vous tournez en huit ou en rond ?

### RÜHREN SIE IHR FONDUE UNTER ANLEITUNG EINES SPEZIALISTEN!

An die Arbeit! Rühren Sie in einer Acht oder im Kreis?