

## Fonduezeit im Hohberg

Geniessen Sie unsere Winterfondues

CHF

### Vorspeisen

**Gebackener Camembert „Prestige“** 15.50  
*baked camembert with cranberries*  
Serviert auf Wintersalat mit Preiselbeersauce

**Wildfang Rauchlachs an Meerrettichschaum** 17.50  
*smoked atlantik salmon served with toast*  
Serviert mit Nüsslisalat, Zwiebelringen, Kapern und Toast

### Fondue

**Käsefondue originale Käsemischung** 24.00  
*Swiss cheese fondue*  
Serviert mit Weintrauben (ca. 25 Min Zubereitungszeit)

**Käsefondue Moitié-Moitié ab 2 Personen** 25.50  
*Swiss cheese fondue Moitié-Moitié (only served for two person)*  
Mit Greyerzer, Vacherin Fribourgeois und Weintrauben (ca. 25 Min. Zubereitungszeit)  
Preis pro Person/ *price per person*

**Käsefondue mit Speck und Pilzen „Jägerart“ ab 2 Personen** 27.50  
*Swiss cheese fondue with mushrooms and bacon (only served for two person)*  
Das ganz besondere Geschmackserlebnis... (ca. 25 Min. Zubereitungszeit)  
Preis pro Person/ *price per person*

**Fondue Chinoise à discrétion ab 2 Personen** 39.00  
*Fondue with beef tea, sliced beef, chicken and veal*  
Mit Rindfleisch, Pouletbrust und Kalbfleisch, dazu 6 versch. Saucen  
Serviert mit Pommes frites und Gemüse  
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten, der Preis versteht sich pro Person/ *Price per person*

### Unsere Winter-Flammkuchen

**Flammkuchen „Atlantik“** 22.50  
Crème fraîche, Rauchlachsstreifen, Lauch, Zwiebeln  
und Kapern  
Serviert auf dem Holzbrett