

Käse-Fondue

Berghof-Fondue	Käsemischung vom Berghof	Fr. 19.00
Glarner-Fondue	mit Schabziger im Fondue	Fr. 21.00
Williams-Fondue	mit Williams verfeinert und separaten Birnenstückli serviert	Fr. 22.00
Heiss-und-Süess-Fondue	mit Curry gewürzt und separaten Ananaswürfeln serviert	Fr. 22.00

Ein **Fondue** [fö'dy:, schweiz. 'födy:] (aus frz. *fondue*, „geschmolzen“, von *fondre*) bzw. eine **Fonduta** (ital.) ist ursprünglich ein Gericht aus geschmolzenem **Käse**, das aus den Westalpen – der französischen **Schweiz**, **Savoyen** und dem **Piemont** – stammt. Mittlerweile wird der Begriff allgemein für Gerichte verwendet, die auf dem Konzept des Tunkens von Lebensmittelbrocken in erhitzte Flüssigkeiten basieren.



Käselieferant: Käseerei Berghof, Aewil 487, 9608 Ganterschwil