



„Chäs–Fondü“ / „Käse–Fondue“ / „Cheese Fondue“
ab 2 Persone i üsem Chässchtöbli, ab 2 Personen in unserer Käsestube,
for 2 persons or more in our cheese room

Eifachs **Bärgchäs–Fondü** met Lozärner Pain CHF 28.80 p.P.
Copain–Brot, Söberzwebeli ond Gornischons
Einfaches Bergkäse–Fondue mit Luzerner Brot, kleinen Zwiebeln
und kleinen Gurken
*Our simple Swiss Mountain cheese fondue with bread of Lucerne, pearl
onions and gherkins*

s’beschte Fondü vo de Schwiiz, Moitié–Moitié CHF 34.80 p.P.
met Walliser Bärgchäs, **vom Maître Fromager
Rolf Beeler**, met Lozärner Pain Copain–Brot,
Söberzwebeli ond Gornischons
Das beste Fondue der Schweiz vom einzigen Schweizer Maître
Fromager Rolf Beeler, mit Luzerner Brot, kleinen Zwiebeln
und kleinen Gurken
*The best Swiss cheese fondue ever from the only Swiss chief of cheese
Rolf Beeler with bread of Lucerne, pearl onions and gherkins*

Üse Fondü–Plausch ufem Rütli–Chrüüz:
s’beschte Fondü vo de Schwiiz, ufem CHF 43.80 p.P.
Rütli–Chrüüz serviert: Moitié–Moitié met
Walliser Bärgchäs, **vom Maître Fromager
Rolf Beeler**, met Lozärner Pain Copain–Brot,
gschwelte Härdöpfel, Bere–Schtöckli, Söberzwebeli,
Gornischons ond feinem Walliser Trochefleisch
Das beste Fondue der Schweiz vom einzigen Schweizer Maître
Fromager Rolf Beeler, mit Luzerner Brot, Kartoffeln, Birnenstücken,
kleinen Zwiebeln, kleinen Gurken und edlem Walliser Trockenfleisch
*The best Swiss cheese fondue ever from the only Swiss chief of cheese
Rolf Beeler with bread of Lucerne, potatoes, pieces of pears, pearl
onions, gherkins and fine dried Swiss beef jerky*