

Carte

Parsennbahn Fondue-Express

MENU

Salade de mâche

Œuf, lard et graines de courge, vinaigrette au petit-lait

*

Fondue classique « Stadtchäsi »

aux herbes de montagne, à discrétion · avec pain à fondue, pommes de terre en robe des champs (Gschwellti) et cornichons mixtes de la Stadtkäserei

*

Étoile à la cannelle glacée

aux quetsches tièdes au vin chaud

CHF 79

PAR PERSONNE

À la carte

ENTRÉE

Salade de mâche 14

Œuf, lard et graines de courge, vinaigrette au petit-lait

Velouté mousseux au Fendant 12

avec chapeau de crème et oignons frits

Gleis Brättli p.p. 21

Assortiment de viande séchée et cornichons maison

PLAT PRINCIPAL

Fondue classique «Stadtchäsi» 36

250 g par personne

Fondue végétane «Cajou & vin blanc» 33

250 g par personne

Älplermagronen 28

macaronis des alpages aux quartiers de pomme, oignons frits & lard

COMPLÉMENTS AU CHOIX

Tomate séchée +4

Herbes de montagne +4

Piment +4

Pommes de terre (Gschwellti) +7

* Tous les compléments s'entendent par personne.

AVEC CHAQUE FONDUE, NOUS SERVONS

Pain à fondue · Cornichons mixtes de la Stadtkäserei

DESSERT

Sorbet à la mandarine 5

| avec un trait de vodka 2 cl +9

Étoile à la cannelle glacée 14

aux quetsches tièdes au vin chaud

TYPIQUEMENT SUISSE

Petit verre de kirsch pour 8.50

«tremper» 2 cl

Traditionnellement, on trempe brièvement le pain dans le kirsch avant de le plonger dans le fromage à fondue.

Œuf «pour finir le caquelon» 5

Quand il ne reste que peu de fromage dans le caquelon, on y casse un œuf cru que l'on mélange au fromage – et voilà sans doute les meilleurs œufs brouillés.

ALLERGÈNES & INTOLÉRANCES

Notre équipe se fera un plaisir de vous aider et de vous conseiller en cas d'allergies ou d'intolérances. Nous tenons à ce que chacun se sente bien chez nous – n'hésitez pas à nous en parler.

Gluten	Avec notre fondue, nous vous servons volontiers des pommes de terre en robe des champs (Gschweltli) ou du pain sans gluten. Veuillez noter que, le gluten étant utilisé dans toute notre cuisine, nous ne pouvons pas exclure totalement la présence de traces.
Lactose	Notre fondue est naturellement sans lactose. En cas de doute, notre fondue végétane est une alternative sûre. Les Älplermagronen et la soupe ne peuvent malheureusement pas être proposés sans lactose.
Histamine	Le fromage à fondue classique est affiné et naturellement riche en histamine – nous ne pouvons malheureusement pas y remédier. Notre fondue végétane aux noix de cajou contient en outre du vin blanc, ce qui est également à prendre en compte en cas d'intolérance à l'histamine. Merci de nous prévenir à l'avance en cas d'intolérance.
Végane	Pour vous, nous avons notre fondue végétane aux noix de cajou.
Noix	Attention : notre fondue végétane est à base de noix de cajou et ne convient pas en cas d'allergie aux fruits à coque.
Céleri	Notre bouillon et notre soupe peuvent contenir du céleri. Merci de nous prévenir à l'avance en cas d'intolérance.

Si vous avez apprécié votre moment au Fondue Parsennbahn, venez aussi découvrir notre restaurant avec sa propre fromagerie – tout près d'ici et ouvert toute l'année. Avec amour du métier et beaucoup de fromage. Nous nous réjouissons de vous accueillir !

RESTAURANT-STADTKAESEREI.CH

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA légale de 8.1% incluse. Notre équipe de cuisine vous renseignera volontiers sur les allergènes et les intolérances. Sauf indication contraire, nous utilisons des produits suisses. · Sous réserve de modifications