



**LE CAQUELON**  
*Original Bergkäsefondue*

# Walzwerk

## Mineralwasser und Süssgetränke (PET)

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5dl	CHF	5.00
Coca Cola, Cola Zero, Eistee, Apfelschorle	5dl	CHF	5.00

## Heissgetränke

Kaffee Crème / Espresso		CHF	5.00
Minzen-, Verveine-, Grün-, Schwarzttee		CHF	4.00
Haissi Schoggi mit Rahm		CHF	6.00
Haissi Schoggi mit Schuss		CHF	8.00
Glühwein Roote/Wysse huusgmacht		CHF	6.00
Glühwein Roote/Wysse huusgmacht mit Schuss		CHF	8.00
Alpenglut (heisses Rivella, kaltes Rötel)		CHF	8.00
Apfelpunsch		CHF	6.00
Apfelpunsch mit Schuss		CHF	8.00
Kaffi Luz		CHF	8.00
Kaffi «Bärgstation»		CHF	10.00
Frosch (Vodka green) 17%	4cl	CHF	8.00

## Shots:

Snowball 1-9	2cl	CHF	5.00
Snowball ab 10	2cl	CHF	4.00

## Biere

Chopfab Old Lager	3dl	CHF	6.00
Chopfab Freibier	3.3dl	CHF	7.00

## Prosecco

Prosecco Merotto 11%	1dl	CHF	9.00
	7,5dl	CHF	55.00

## Weine Salgesch VS, D. Mathier

Johannisberg (Sylvaner mit Jahrgang)	5dl	CHF	28.00
Molignon Terre Promise Chasselas AOC offen	1dl	CHF	8.00
	7,5dl	CHF	52.00
Gigolo Weiss AOC	7,5dl	CHF	56.00
Gigolo Rot AOC (Assemblage Cabernet, Cornalin, Pinot Noir)	7,5dl	CHF	56.00
Gsprützte Wysse	2dl	CHF	7.00

## Digestifs

Fassbind Tradition Kirsch 41%	2cl	CHF	6.00
Fassbind L'Héritage de bois 52,3%	2cl	CHF	12.00

(Goldmedaille 17/18 Reifung 1 Jahr im Kirschholzfass)

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beratet Sie unser Küchen-Personal gerne.



## LE CAQUELON

Original Bergkäsefondué

*... ein Abend mit Freunden ist unbezahltbar*

**Bärgkäsefondué** CHF 34.00

Bergkäsefonduemischung 300g pro Person mit Brot und Kartoffeln  
(mehrfachprämierte Molkerei aus Schönried)

**Champagner/Trüffelfondue** CHF 39.00

**Le Caquelon Vesperplatte** reichlich garniert CHF 28.00

**Raclette à discréton** CHF 34.00

Bei grösseren Gruppenanfragen öffnen wir auch über den Mittag

**Fleischfondue à discréton ab 2 Personen** Preis pro Person CHF 58.00

Rindsfilet, Kalbs-und Pouletfleisch in Bouillon, Country Fries  
serviert mit Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch und Tartarsauce

**Wintersalat** CHF 12.00

### Dessert

**Sorbet** ohne Schuss CHF 8.00

mit Schuss CHF 10.00

### Hausgemachtes

**Schoggimousse** CHF 08.00

**Zimtmousse** mit beschwipsten Zwetschgen CHF 08.00

## Gondel Päggli

300gramm p/Person Bergkäsefonduemischung (mehrfachprämierte Molkerei aus Schönried)

**Pro 4-er Gondel:** 1 Flasche Weisswein Molignon von Diego Mathier aus Salgesch,  
1 Glas Kirsch aus dem Hause Fassbind und unser beliebter hausgemachter Gondeli Absagger.  
2 Flaschen Molignon ab 5 Personen

Alkoholfreie Päggli möglich sowie bei Unverträglichkeit eine Alternativspeise.

Unsere Gondeln werden bedient und sind beheizt.

**4er Gondel – Belegung** 4 Personen CHF 270.00

3 Personen CHF 230.00

2 Personen CHF 180.00

**6er Gondel – Belegung** 6 Personen CHF 400.00

5 Personen CHF 360.00

## Deluxe Gondel bis 12 Personen

**Menue Classic** CHF 980.00 für 12 Personen

**Vorspeise:** Apéroplatte, Hauptgang: 300gramm Bergkäsefonduemischung p/Person, **Dessert:** Sorbet

**Getränke:** 4 Flaschen Molignon D. Mathier, Kirsch aus den Hause Fassbind, Gondeli (Hausmischung)

**Exklusivität:** 17:00 - 22:00 Uhr Fr/Sa - 23:00 Uhr, beheizte Gondel mit eigenem Service

**Menue Deluxe** CHF 1200.00 für 12 Personen

**Vorspeise:** Apéroplatte, Hauptgang: Bergkäsefondué à discréton, **Dessert:** Sorbet oder Abenddessert

**Getränke:** je 1 Glas Apéro, 4 Flaschen Gigolo AOC D. Mathier, Kirsch Fassbind aus Kirschfass, Gondeli

(Hausmischung)

**Exklusivität:** 17:00 - 22:00 Uhr Fr/Sa - 23:00 Uhr, beheizte Gondel mit eigenem Service

**Online-Reservationen:** [www.fondue-gondel.ch](http://www.fondue-gondel.ch)

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beratet Sie unser Küchen-Personal gerne.