



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Im Namen des Verein „Netzwerk Rorschach“ danken wir Ihnen für Ihren Besuch hier bei uns in der „Fondue am See“ Alphütte, weil der Erlös aus dieser Gastronomie an den Verein „Netzwerk Rorschach“ für die zusätzliche Finanzierung der Eisarena geht.

Wir sind alle Mitglieder des Vereins „Netzwerk Rorschach“ und betreiben dieses „Fondue am See“ als Amateure. Das Ganze aber mit viel Freude an der Sache und für unsere Region.

Alle unsere Fondues sind ausschliesslich eine Fertigmischung voll ausgereifter Schweizer Käse der Chäslaube Kündig und wird von den Gästen am Tische gemeinsam zum Kochen gebracht.

Wir hoffen, dass wir mit unseren schmackhaften, vielfach regionalen Produkten und dem Ambiente, Ihnen ein tolles Fondue Erlebnis bieten zu können.

Vielen Dank für die Unterstützung der Eisarena Rorschach und wir freuen uns, dass Sie heute den Weg zu uns gefunden haben!

Ihr Fondue am See Team





Die Mischungen werden alle aus voll ausgereiften Schweizer Käse hergestellt. Alle Fondues sind somit **sehr lactosearm** und gut verdaulich.

Huusmischung Kündig Rorschach

Hauptkäsesorte Gruyère, Gewürze, Knoblauch, Kirsch, Maisstärke, inkl. 2cl Glas Schnaps
Fondue mit Gourmet Bureschinken

CHF 25.50 /P.

CHF 35.50 /P.

Appenzeller Fondue

Hauptkäsesorte Appenzeller, Pfeffer, Gewürze, Ziger, Maisstärke, inkl. 2cl Glas Schnaps
Fondue mit Gourmet Bureschinken

CHF 25.50 /P.

CHF 35.50 /P.

Fondue Moitié-Moitié

Hauptkäsesorte Freiburger Vacherin, Pfeffer, Maisstärke, inkl. 2cl Glas Schnaps
Fondue mit Gourmet Bureschinken

CHF 25.50 /P.

CHF 35.50 /P.

Fondue Inferno mit Chili

Hauptkäsesorte Gruyere u. Vacherin, Knoblauch, Maisstärke, Bergfeuer, inkl. 2cl Glas Schnaps
Fondue mit Gourmet Bureschinken

CHF 25.50 /P.

CHF 35.50 /P.

Familienpreis für alle 4 Mischungen: 2 Erwachsene bis 3 Kinder
jedes weitere Kind bis und mit 15 Jahre

Pausschalpreis CHF 60.-
plus CHF 8.-



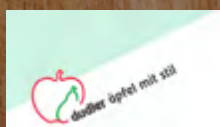


Beilagen

Mixed Pickels (Essiggemüse zum Fondue)

CHF 4.50 /P.

Äpfel



gratis

Vorspeisen

«Gourmet» - Buureschinken mit Brot

eine geräucherte Spezialität aus der Schweiz

CHF 11.50 /P.

Rheintaler Buureschüblig mit Brot und Essiggemüse

CHF 11.50 /P.

Dessert

Dereilei von „Pasticcini Italiani La Vela“

CHF 6.80 /P.



Mineralwasser

Goba Appenzeller Mineralwasser leise
Goba Appenzeller Mineralwasser still

0.33l

1.0l

CHF 4.50

CHF 9.00

CHF 4.50

CHF 9.00

Diverses Zuckerwasser

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Möhl Shorley, Elmer Citro,
Rivella rot, Rivella blau

CHF 4.50

0.3l

1.0l

CHF 4.50

CHF 9.00

Orangen Jus

0.1l

0.5l

Lipton Eistee

Crodino, San Bitter mit Spritzer Mineral
Kinder-Apfelpunsch heiss (0.25dl)

CHF 5.50

CHF 5.00

CHF 3.50

Möhl Saft

Möhl Saft 5% Alkohol
Möhl Saft Alkoholfrei

0.5l

CHF 6.50

CHF 6.50

Bier offen

Kornhausbräu hell - Stange
Löwengarten Lager - Stange

0.3l

CHF 4.80

CHF 4.80

Apéritifs

Glas Weisswein (mehr Info - siehe nächste Seite)

Glas Weisswein spritz

Cüpli (mehr Info - siehe nächste Seite)

Aperol Spritz

CHF 6.00 bis CHF 8.00

CHF 8.00

CHF 8.50

CHF 10.00



Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene il Soller „Extra Dry

Marsuret, Veneto

Der typische Blumenduft mit Anklängen reifer Früchte verbreitet einen weichen runden Geschmack mit exotischen Nuancen.

0.1l

CHF 8.50

0.75l

CHF 49.00

Champagne Louis Roederer

Premier Brut

Die Frische und Freinheit laden zum Feiern ein, er ist komplex, modern und kraftvoll, ein grosser Klassiker.

CHF 13.50

CHF 85.00

Wein aus der Region



Federweiss - Altstätter Pinot Noir (Rosewein) 2016

Weinkellerei Haubensak, Altstätten

Die Trauben wachsen unterhalb der Forstkappelle am sonnigen Südhang auf lechtem, humusartigem, nadeluhdurchzogenem Boden.

0.1l

CHF 7.00

0.75l

CHF 41.00

Weissweine

Yvorne „Chant des Resses“ 2015/2016

Traube: Chasselas

Artisans Vignerons d'Yvorne, Yvorne, Schweiz

Anhaltendes Bouquet nach Zitrusfrüchten, leicht schöne Säure, bekömmlich und fruchtig, langanhaltend.

0.1l

CHF 6.00

0.75l

CHF 39.50

Heida Cuvée Grand Métral 2015/2016

Provins, Valais, Schweiz

Exotische Fruchtaromen, weiche mittelfüllige harmonische Struktur.

CHF 6.00

CHF 39.50

Arneis Roero „Vigna Bria“ 2015/2016

Coscia, Piemonte, Italien

Ein authentischer Arneis, gefällige Frische, delikate Fruchtnoten nach Banane und Pfirsich vollmundig, dezentes Bouquet mit einem perfekten Finale.

CHF 7.00

CHF 43.00

La Segreta Bianco 2015/2016

Traube: Grecanico/Chardardonnay/Viognier/Fiano

Planeta, Sicilia, Italien

Ein verführerisches anschmiegsames Bouquet mit feinen fruchtigen Nuancen und einem geschmeidigen, fruchtigen Duftspektrum.

CHF 6.00

CHF 38.50



Rotweine

Ripasso Valpolicella Superiore

Traube: Corvina, Rondinella, Barbera

Musella, Veneto, Italien

Dunkles purpurrot, feine Aromen nach reifen Pflaumen, Rosinen, Geschmeidigcremig der Körper, wunderbar fleischig. Bemerkenswert das Mass an Komplexität.

0.1l

CHF 7.00

0.75l

CHF 42.00

Zweigelt

Traube: 100% Zweigelt

Weingut Gernot Heinrich GmbH, Österreich

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase feine Heu- und Kräuterwürze Schwarzkirsche und Zwetschken. Am Gaumen saftige rotbeerige Frucht, elegant, ... mehr!

CHF 6.50

CHF 39.00

Juan Gil Silver Label

Traube: Monastrell

Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien

Jugendliches Dunkelrot. Expressives Bouquet, viel Würze, Blütenduft, rote Frucht und Holznoten. Im Gaumen sehr kräftig und füllig, vollmundig. Wieder schöne, für Monastrell typische Würznoten. Schöne Länge.

CHF 8.00

CHF 48.00

Veran

Traube: Manto Negro, Cabernet, Shiraz

Biniagual, Mallorca, Spanien

Dunkles Ziegelrot, komplex in der Nase, mit Aromen reifer roter Früchte. Feine Holznote, im Gaumen sanft und anhaltend. Ein absoluter Spitzenwein von der Insel Mallorca.

CHF 11.00

CHF 69.00

VinoDiverso
gleicher Wein zu menschlichen Preisen
www.vinodiverso.ch

Metzger - Pinot Noir

Traube: Pinot Noir

Uli Metzger, Pfalz, Deutschland

Eine Pinot Noir Sensation aus Deutschland und durch den Gewinn des Deutschen Rotweinpreises des 2012er Pinot Arthos, hat das ganze riesige Ausmasse angenommen und das Weingut von Uli Metzger wurde regelrecht überrennt. Heute zum Glück mit weniger Auszeichnungen, aber in der Qualität immer auf sehr hohem Niveau.

CHF 57.00



Preise inkl. MwSt.



Digestifs

	2cl	4cl
Appenzeller 29%		CHF 6.00
Appenzeller Rahmlikör 18%		CHF 6.00
Säntis Malt Cream 18%		CHF 8.00
Swiss Highlander - Malt Whisky & Cream		
Möhl Kirsch 40%	CHF 5.00	
Möhl Golden Apfelbranntwein 40%	CHF 5.00	
Möhl Pflümli 40%	CHF 5.00	
Möhl Williams 40%	CHF 5.00	
aus der Firmeneigenen Brennerei Möhl AG, Stachen Arbon		
Kirsche Hämmerli, Lustenau 40%	CHF 10.00	
Williams Hämmerli, Lustenau 40%	CHF 10.00	
Privatbrennerei Gebhard Hämmerle, Lustenau		
Säntis Malt «Edition Dreifaltigkeit» 52%	CHF 12.00	
Nebbiolo da Barolo, BertaSwiss Highlander - Cask Strength Peated Malt Whisky		
Amaretto Salizá 28%	CHF 6.00	
Bepi Tosolini, Veneto		
Grappa Rovere 42%	CHF 8.00	
Bepi Tosolini, Veneto		
Grappa Tre Soli Tre „Berta“ 44%	CHF 12.00	
Nebbiolo da Barolo, Berta		
Rochelt «Basler Kirsche» 2005 50%	CHF 19.50	
Brennerei Rochelt GmbH, Fritzens, Austria		

Tee, Kaffee, Punsch, Hüttenkafi

	alkoholfrei	mit Schuss
Diverse Tees: Schwarztee PG Tipps England, Bio Grüntee, Bio Pfefferminze, Lindenblüten oder Fruchtschale, alle Tees mit Milch	CHF 3.50	
Punsch (Apfel, Hexen und Rum ca. 0.2l)	CHF 3.50	CHF 7.00
Espresso	CHF 4.50	
Kaffee	CHF 4.50	
„Barista Espresso“ von Pro Table, St.Gallen, ein 50 %Arabica und 50% Robusta		
Appenzeller Hüttenkaffee	CHF 8.00	
Jagertee	CHF 7.00	

