
Da wird es einem warm ums Herz!

Wintersaison mit Fondue-Iglu

(Total sind 3 Iglus à 8 Teilnehmern)



Von 25. Oktober bis 30. März

(Donnerstag bis Samstag, ab 18 Uhr)



Reservationen sind erforderlich

(055 618 42 80, info@hotelschwert.ch)



Im Winter, wenn es draussen hudelt und kalt ist, essen wir gerne Gerichte, die den Körper wärmen und den Geist anregen. Käsefondue oder Fondue Chinoise ist da eine ausgezeichnete Entscheidung.

Familie und Freunde rücken am Tisch näher zusammen, essen aus dem gleichen Topf, lachen, schwatzen - gute Laune stellt sich von selbst ein, Gemütlichkeit wird gross geschrieben.

Zum Angebot

Käsefondue mit eigener Käsemischung

CHF 29.00 pro Person



Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Poulet garniert mit Gemüse)

Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Saucen (Tartar, Curry, Chili, Knoblauch, Barbecue), warme Beilagen (Pommes Frites, Reis), Eingelegtes (Zwiebeln, Paprika, Gurken, Mais)

CHF 65.00 pro Person // 200 Gr. Fleisch pro Person



Fondue Chinoise Jäger Art (Reh, Gams, Hirsch garniert mit Eierschwämmli, Champignons, Kürbis) Das Wildfleisch ist erhältlich bis Ende Dezember.

Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Saucen (Tartar, Chili, Knoblauch, Preiselbeere), warme Beilagen (Butterspätzli, Rotkraut), Chutney (Birne, Quitte)

CHF 69.00 pro Person // 200Gr. Fleisch pro Person
