

# THE DOLDER GRAND

## DAS Fondue von Fine Dining Chef Heiko Nieder und Maître Fromager Rolf Beeler

Käsefondue mit Gruyère, Freiburger Vacherin,  
Walliser Raclette sowie Mimolette,  
geräuchertem Paprikapulver und Jalapeños

Beilagen:

Pata Negra  
Salami mit Trüffel  
Morcón de Chorizo  
Sardellen  
Oliven  
Wachteleier, eingelegt in Peperoncini macinati  
Kartoffeln  
Brot

CHF 225.00 pro Person

Inklusive  
1 Flasche Krug Grande Cuvée 169<sup>ème</sup> Édition pro 2 Personen,  
Mineralwasser und Kaffee

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich der Herkunft von Fleisch und Fisch,  
sowie im Menü enthaltener Allergene.



## Champagner

Krug Grande Cuvée, 169 <sup>ème</sup> Édition	10 ml	58
Krug Rosé, 25 <sup>ème</sup> Édition	10 ml	98
Krug Grande Cuvée, 169 <sup>ème</sup> Édition	75 ml	435
Krug Rosé, 25 <sup>ème</sup> Édition	75 ml	620
Krug 2006	75 ml	636
Krug 2004	75 ml	695
Krug Clos du Mesnil 2002, Blanc de Blancs	75 ml	1'680
Krug Grande Cuvée	150 ml	855
Krug Rosé, 25 <sup>ème</sup> Édition	150 ml	1200

## Cognac

Hennessy XO	20 ml	22
Hennessy 250 Collector Blend	20 ml	28
Hennessy Paradis	20 ml	50
Hennessy Paradis Imperial	20 ml	210

Die Mischung für DAS Fondue ist auch als Packung  
à 600 g zum Mitnehmen erhältlich. 28