

# THE DOLDER GRAND

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

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

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

CHF 258.00 pro Person

Inklusive  
1 Flasche Krug Grande Cuvée 170<sup>ème</sup> Édition pro 2 Personen,  
Mineralwasser & 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, 170 <sup>ème</sup> Édition	10 cl	50
Krug Rosé, 26 <sup>ème</sup> Édition	10 cl	110
Krug Grande Cuvée, 170 <sup>ème</sup> Édition	75 cl	470
Krug Rosé, 26 <sup>ème</sup> Édition	75 cl	748
Krug 2006	75 cl	698
Krug 2003	75 cl	648
Krug Clos du Mesnil 2006, Blanc de Blancs	75 cl	2600
Krug Grande Cuvée	150 cl	980
Krug Rosé	150 cl	1520

## Cognac

Hennessy XO	20 cl	22
Hennessy Paradis	20 cl	50

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