

TAB Fondue-Angebot Herbst und Winter 2018 / 2019

Auf Vorbestellung mindestens einen halben Tag im Voraus.

Fleisch-Fisch Fondue «Thai»

Rind-, Poulet- und Schweine Fleisch Würfel (Fleischherkunft Schweiz)
Crevetten und Lachs Würfel
Verschiedene Gemüse Würfel wie Rüeblli, Bohnen, Baby Mais, Brokkoli
Kokosnuss-Bouillon
Garnituren: warme Rote-und Gelbe Currysauce
Calypso-, Tartar- und Knoblauch Mayonnaise-Joghurt Saucen
Spargelspitzen, Gurken und Oliven
Thai Reis und Pommes Frites
200 gr. Fleisch und Fisch Fr. 37.50 pro Person
A discrétion Fr. 42.00 pro Person

Fondue Chinoise «TAB »

Rind-, Kalb-, Schweine- und Poulet Fleisch Würfel (Fleischherkunft Schweiz)
Fleisch-Bouillon
Verschiedenen hausgemachte Saucen (6)
Beilage: Baby Maiskolbe, Oliven, Spargeln,
Früchte, Essiggurken und Kapern
Pommes Frites und auf Wunsch Thai Reis
200 gr. Fleisch Fr. 35.50 pro Person
A discrétion Fr. 41.00 pro Person

Aescher Vin Mousseux Käse-Fondue

200 gr. Käsemischung vom Milchhüsli in Dornach
Aescher Weisswein
Knoblauch und Maizena
Kluser Brot
Aescher Vin Mousseux Fr. 25.50 pro Person

Dazu empfehlen wir

Vorspeise nach Wahl
oder
Kleiner gemischter Salat Fr. 8.50 pro Person

Dessert nach Ihrer Wahl und auf Anfrage
oder
kleines Dessertbuffet mit Panna Cotta, Tiramisu,
Schokoladenmousse, Käse- und Früchte-
Platte, verschiedene Glace Kugeln und hausgemachter
Kuchen Fr. 15.00 pro Person