



KAMINSTÜBERL
KÄSEFONDUE MENÜ

Cheese Fondue Menu

APPETIZER

Winterlicher Feldsalat

Kartoffeldressing | Schnittlauch | Radieschen

Sauerteigcroûtons | Nüsse

Winter Lamb's Lettuce

Potato Dressing | Chives | Radishes | Sourdough Croûtons | Nuts

FONDUE

Original Schweizer Käsefondue

vom Maître Fromager Rolf Beeler

Eingelegtes Gemüse | Murnauer Schinken

Weißbrot | La Ratte Kartoffel

Original Swiss Cheese fondue by Master Cheesemaker Rolf Beeler

Pickled Vegetables | Murnau Ham | White Bread | La Ratte Potatoes

DESSERT

Crème Brûlée

Schokoladen-Ganache | Beeren | Sorbet

Chocolate Ganache | Fresh Berries | Sorbet

Menüpreis: 90 €

WEIN - EMPFEHLUNGEN

Wine recommendation

by Chef Sommelière Marie-Helen Krebs

WEISSWEIN

White wine

Sauvignon Blanc

Qualitätswein trocken „Reserve“

Weingut Gert Aldinger, Württemberg 2020

0,75 l | 78,00 €

Weißburgunder & Chardonnay

Qualitätswein trocken „UNO“

Weingut Kaufmann, Rheingau 2022

0,75 l | 72,00 €

ROTWEIN

Red wine

Merlot

Riserva Alto Siebeneich Adige DOC

Kellerei Colterenzio/Schreckbichl, Südtirol 2020

0,75 l | 65,00 €

Château la Grave Figeac

Saint-Émilion Grand Cru AOC, Bordeaux 2019

0,75 l | 95,00 €