

Fondue

53 verschiedene Fondue
vom 28.September 2011 bis 31.März 2012



Schiffrestaurant Wilhelm Tell , Familie Edi Räber, vor Anker am Schweizerhofquai, CH - 6006 Luzern

Tel. ++41 41 410 23 30 Fax ++ 41 41 410 23 29

wilhelmtell@schiffrestaurant.ch www.schiffrestaurant.ch

Geschichtliches

Unser Nationalgericht Fondue ist im Larousse Gastronomique als „Genfer Erfindung“ aufgeführt, nach Ansicht der Neuenburger stammt das Käsefondue aus Ihrem Kanton, womit die Waadtländer und auch die Walliser nicht unbedingt einverstanden sind...
Wie dem auch sei, man weiss, dass es wie das Raclette, in den Alpen den Ursprung hat.

Herstellung

Entscheidend sind die verwendeten Käsesorten.

Unsere Fondue werden frisch hergestellt mit gelagertem Käse aus der Käserei Barmettler. Weitere Zutaten wie Weisswein, Zitronensaft, Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Paprika und Kirsch ergeben den unvergesslichen Geschmack.

IHR KÄSEFACHGESCHÄFT AN DER
HERTENSTEINSTRASSE



Tipps und Tricks

Im Fondue muss man gut rühren, und dies möglichst immer am Boden des Caquelons, damit verhindert man das anbrennen und auch das sich das Fett von der Flüssigkeit abtrennt.

„Le Coup du Milieu“ So wird der Schluck Kirsch genannt, den man zwecks Förderung der Verdauung während des Fonduegenusses möglichst „mitten drin“ zu sich nimmt.
Möglich ist auch, die Brotwürfel zunächst einmal im Kirsch zu „dönkle“, bevor sie in den Käse getaucht werden. Wie auch immer gilt:
Wer den Brotbrocken verliert, spendiert eine Flasche Wein.

Räumlichkeiten

Wir servieren das Käsefondue im Fonduestübli, Ankerstübli und auf unseren Decks. Im antiken Salon servieren wir infolge der Geschmacksemission kein Fondue.



Fonduestübli / Kajüte

Geniessen Sie Ihr Fondue unter dem Wasserspiegel in einem Meer aus Kerzen im unteren Deck. Ideal für Gäste, die das Spezielle suchen und unsere Aussicht über Wasser kennen. Bis 40 Personen.



Käse-Fondueplausch

*B*unter Blattsalat mit Croutons an Schiffsdressing (9.00)



Schiffs-Fondue

200 g Geheime Käsemischung der Käserei Barmettler
Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Pfeffer (32.50)

&

Geschwellte Kartoffeln und Essiggarnituren (2.50)



*Z*wetschgensorbet mit Zwetschgenlikör/ vieille prune (10.80)

3 Gang Käse-Fondueplausch 49.50

Chinoise-Menü

*B*unter Blattsalat mit Croutons (9.00)



*F*ondue Chinoise à Discretion

Streifen von Rindshuft, Schweine- und Pouletfleisch
mit Fleischkugeln und heisser Rindsbouillon zum selber garen
fünf verschiedene kalte Saucen, Früchtegarnitur
marktfrische Gemüsebeilage, Reis und Pommes frites (52.00)



„Brönnti Creme“

mit Merinque, Vanilleglace und Schlagrahm (11.50)

3 Gang Chinoise-Menü 62.00

Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 8 % MwSt.



Käse-Fondueplausch



Apéro: ein Glas *G*ühwein, *W*eisswein oder *O*rangepunsch



*B*unter Blattsalat mit Crôutons an *S*chiffsdressing



*S*chiffs-Fondue à discretion

Geheime Käsemischung der Käserei Barmettler
zubereitet mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Pfeffer

dazu

*G*eschwellte Kartoffeln und Essiggarnituren



*Z*wetschgensorbet mit Zwetschgenlikör/ *V*ieille prune



*M*egger Cuvee blanche 3.75dl pro Person

Pilatuswasser, Tee & Kaffee à discretion



*F*ondueplausch a discretion 89.—

Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 8 % MwSt.



Vorspeisen

„Bündnerteller“ fein geschnittener Rohschinken, 24.50
Bündnerfleisch und Speck

kleine Portion 16.—

Bunter Blattsalat mit Croutons 9.—

Gemischter Salat 11.50

eine farbige Zusammenstellung von verschiedenen Salaten

Fragen sie auch nach unseren monatlich wechselnden
Suppen und Vorspeisenkreationen

Beilagen

	pro Pers.
Ein edler Fassbind Kirsch (2 cl) zum „dönkle“	5.50
Geschwellte Kartoffeln	1.50
Essiggarnituren	1.50
Geschwellte Kartoffeln und Essiggarnituren	2.50
Eingelegte Birnen	1.50
Ein rohes Ei zum begeben am Schluss	1.50

Portionen

Alle Fondue werden pro Sorte für mindestens 2 Personen zubereitet. Wir verwenden 200 g Käse, 1 dl Weisswein, 1 cl Schnaps (37.5 bis 43 Vol.%) pro Portion/Person

Gerne servieren wir Ihnen Nachservice,
dieser ist zum halben Preis erhältlich

Falls sie im Vorfeld einen Bärenhunger verspüren,
können sie ihre Portion vergrössern:

Bärenfondue: zusätzlich 200 Gramm Käse + 11.50

Klassische Fondue

<i>S</i> chiffs-Fondue 200 g Geheime Käsemischung der Käserei Barmettler mit Kirsch	32.50
<i>N</i> euenerburger-Fondue 150 g Greyerzer & 50 g Emmentaler mit Kirsch	32.50
<i>W</i> aadtländer-Fondue 200 g Greyerzer mit Kirsch	32.50
<i>M</i> oitié-Moitié (Halb-halb) 100 g Greyerzer & 100 g Freiburger Vacherin mit Kirsch	32.50
<i>G</i> enfer-Fondue 75 g Raclette-Käse, 75 g Greyerzer und 50 g Emmentaler mit Marc	32.50
<i>I</i> nnerschweizer-Fondue 75 g Sbrinz, 75 g Greyerzer und 50 g Raclettekäse mit Kirsch	32.50
<i>A</i> ppenzeller-Fondue (Rezent und würzig) 100 g Appenzeller & 100 g Greyerzer mit Apfelwein & Calvados	32.50

Spezielle Fondue

<i>Pilz-Fondue</i>	33.50
Schiffsfondue mit verschiedenen Pilzen	
<i>Jäger-Fondue</i>	33.50
Schiffsfondue mit Speck, Zwiebeln, Pilzen & Thymian	
<i>Wald-Fondue</i>	36.—
Schiffsfondue mit Morcheln und Steinpilzen	
<i>Bier-Fondue</i>	37.—
Schiffsmischung mit Kornschnaps und zwei Laugen-Bretzel	
<i>Williams-Fondue</i>	34.—
Schiffsmischung mit Williamsschnaps und eingelegten Birnen	
<i>Portwein-Fondue</i>	38.50
Schiffsmischung mit reduziertem Tempranillo und Portwein	
<i>Hexen-Fondue</i>	32.50
Neuenburgerfondue mit Glarner Kräuterkäse und Kräutern	
<i>Cordon-Bleu-Fondue</i>	41.50
Waadtländerfondue mit Streifen von panierten Schweinsschnitzel (150g) und Schinkenwürfel (50g) zum dönkle	
<i>Single-Fondue</i>	32.50
Schiffsfondue mit extra viel Knoblauch Bitte heute niemanden mehr küssen und beim Bus hinten einsteigen...:o)	

<i>C</i> heesburger-Fondue	37.—
Moitié–Moitié-Fondue mit Meatballs (150g) und Pommes frites	
<i>T</i> eufels-Fondue	33.50
Schiffsfondue mit Paprika, Tomatenpüree & –würfel	
<i>G</i> ärtner-Fondue	33.50
Schiffsfondue gemischt mit kleinen Gemüsewürfel	
<i>F</i> CL-Fondue	40.—
Schiffsfondue mit einem Luzerner Rotsee-Schüblig und einem 3 dl Eichhof-Lager dazu	
<i>G</i> orgonzola-Fondue	34.50
Schiffsfondue mit 50 g Gorgonzola	
<i>M</i> arroni-Fondue	34.50
Schiffsfondue mit gerösteten Marroniwürfeli und Marronipüree	
<i>G</i> nocchi-Fondue	37.—
Schiffsfondue mit Kartoffel-Gnocchi	
<i>T</i> rüffel-Fondue	46.50
Moitié–Moitié mit 40 g Trüffelbrie , 10 g Trüffelbutter und Trüffelpaste	
<i>F</i> itness-Fondue	34.50
Halbfett-Fondue aus 100 g Oberaargauer Magerkäse (1/4 Fett) und 100 g Freiburger Vacherin	

<i>Champagner-Fondue</i>	70.—
Moitié-Moitié mit Champagner zubereitet 7.5 dl. Champagner für 2 Personen zum kochen & geniessen.	
<i>Prosecco-Fondue</i>	58.50
Schiffsfondue mit Prosecco zubereitet 7.5 dl. Prosecco für 2 Personen zum kochen & geniessen.	
<i>VIP-Fondue</i>	83.50
Trüffel Fondue mit Champagner zubereitet 7.5 dl. Champagner für 2 Personen zum kochen & geniessen.	
<i>Glutenfreies-Fondue</i>	36.50
Schiffsfondue mit glutenfreiem Brot und Apfelstücken	
<i>Camembert-Fondue</i>	35.50
Moitié-Moitié mit 50 g geschmolzenem Camembert	
<i>Curry-Fondue</i>	33.50
Schiffsfondue mit Ananas und Curry	
<i>Waldfest-Fondue</i>	36.50
Appenzellerfondue mit Savelat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffeln zum „dönkle“	
<i>Kater-Fondue</i>	33.50
Jägerfondue mit alkoholfreiem Apfelwein ohne Kirsch eine gelungene Alternative ohne Alkohol	

<i>Tessiner-Fondue</i> Schiffsmischung mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Grappa	33.50
<i>Walliser Fondue</i> Walliser Käse-Mischung mit Safrankräuterschnaps	33.50
<i>Bündner-Fondue</i> Schiffsfondue mit Steinpilzen separat dazu 50 g Bündner Trockenfleisch, Speck und Rohschinken	39.50
<i>Skandinavisches-Fondue</i> mit 100 g Cheddar und 100 g Gouda-Käse und Vodka separat dazu 50 g Rauchlachs	39.50
<i>Piemonteser-Fondue</i> Trüffel-Fondue mit Kartoffel-Gnocchi	50.—
<i>Lombardisches-Fondue</i> Gorgonzolafondue mit Oliven und gehackten Sardellen	35.50
<i>Elsässer-Fondue</i> Schiffsfondue mit Speck, Zwiebeln, Lauch	34.50
<i>Grenobler-Fondue</i> Schiffsfondue mit Baum- und Haselnüssen	33.50

<i>P</i> rovenzalisches-Fondue Schiffsfondue mit Oregano, Thymian & Basilikum	33.50
<i>S</i> chottisches-Fondue Schiffsmischung mit Lager-Bier und Ballantine's-Whisky	34.50
<i>F</i> risches-Fondue Schiffsmischung mit Guinness-Bier und Jameson-Whiskey	35.50
<i>P</i> ortugiesisches-Fondue Schiffsfondue mit Paprika, Tomatenwürfel und Chorizo	34.50
<i>M</i> exikanisches-Fondue Schiffsmischung mit Tequila & Tortilla chips als Zusatz zum Brot	34.50
<i>B</i> rasilianisches-Fondue Schiffsmischung mit Zuckerrohrschnaps	32.50
<i>T</i> hai-Fondue Schiffsmischung mit Ananasnektar, Thaicurry, Kokosmilch & Kokoslikör	36.50
<i>L</i> inkshänder-Fondue dieses Schiffsfondue wird mit der linken Hand gegessen und für jeden „Handfehler“ wird vom Verursacher eine Runde Kirsch bezahlt	32.50

Fleisch- / Fischfondue

<i>Fondue</i> Chinoise à Discrétion	52.—
Streifen von Rindshuft, Schweine- und Pouletfleisch mit Fleischkugeln und heisser Rindsbouillon zum selber garen fünf verschiedene kalte Saucen, Früchtegarnitur marktfrische Gemüsebeilage, Reis und Pommes frites	
Auch als Menu mit knackigem Salat und Brönnti Creme	62.—
<i>Fisch-</i> und Crevetten-Fondue, 250 g	52.—
im Safran-Weisswein-Sud verschiedene Saucen, Gemüse und Salzkartoffeln	

Dessert-Fondue

<i>Vanille-</i> Mascarpone-Fondue	16.50
Vanille-Mascarpone-Creme mit einem Hauch von Kirsch mit im Bierteig gebackenen Apfelchüechli und Zimtzucker zum „dönkle“	
<i>Toblerone-</i> Schoggi-Fondue	16.50
Warme Toblerone-Schoggisauce mit verschiedenen Früchten und Guetzli	