

La Fondue :  
Bourguignonne oder Chinoise für 4 Gäste



La Fondue für 4 Personen

LF-001

**Chinoise (Rinderbrühe) oder Bourguignonne (Öl)**

**Vorspeise:**

- Salat au Saison mit Garnelen No 3°
- Landbrot
- Kräuterbutter.

**Fleisch**

- 600 gr Rinderfilet aus Argentinien
- 600 gr Hähnchenbrustfilet aus Frankreich
- 300 gr Schweinefilet aus Frankreich

**Selbstgemachte Saucen**

- Knoblauch
- Mild Curry
- Dijon Senf

**Beilagen**

Mini Maiskolben - Silber Zwiebeln - Champignons - Baby Cornichon -  
Cherry Tomaten - Brokkoli

**Dessert**

Häagen-Dazs Eis

**€ 169,00**  
**+50,00 Pfand**

ALTA KOCH  
GOURMET

La Fondue :  
Bourguignonne oder Chinoise für 4 Gäste

**La Fondue Imperial für 4 Personen**

LF-002

**Chinoise (Rinderbrühe) oder Bourguignonne (Öl)**

**Vorspeise**

- Salat au Saison mit Riesengarnelen No 3°
- Landbrot
- Kräuterbutter

**Fleisch**

- 500 g Rinderfilet aus Argentinien
- 300 gr Hähnchenbrustfilet aus Frankreich
- 200 gr Schweinefilet aus Frankreich
- 200 gr Lammfilet aus Frankreich
- 200 gr Strauss Filet aus Frankreich

**Selbstgemachte Saucen**

- Knoblauch
- Mild Curry
- Dijon Senf
- Zwiebeln & Petersilie

**Beilagen**

Mini Maiskolben - Silber Zwiebeln - Champignons - Baby Cornichon - Cherry Tomaten - Brokkoli

**Dessert**

Häagen-Dazs Eis  
Luxuriösen Lakritz Syroup Salz oder Süß von Bülow

**€ 269,00**  
**+ 50,00 Pfand**

ALTA KOCH  
GOURMET