



## ANGEBOT VON 10.11.20 BIS 10.02.21

Frischlufft Fonduegarten am Burgerweg 24 in Zollikofen.  
Ein Gemeinschaftsprojekt von Kochservice Schöni und der Störkoch

### Infrastruktur zum reservieren / mieten

Die buchende Person gibt ihre Personalien an und bestätigt, eine korrekte und vollständige Trackingliste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu führen und diese bei Bedarf dem Kantonsarzt/ den zuständigen Stellen zur Verfügung zu stellen.

Wir haben Platz für max. 20 Personen, jeweils an 4-er Tische gesetzt

### Infrastruktur

2 Pagodenzelte 5 x 5 m mit Dach und Holzboden je 4 bis 8 Plätze.  
Mindestbestellmenge pro Pagodenzelt 4 Portionen Fondue Basic

1 gedeckter Sitzplatz 3 x 6 m mit Steinboden 4 Plätze.  
Mindestbestellmenge Sitzplatz 4 Portionen Fondue Basic

Ganzer Garten exklusiv 150.–  
Mindestbestellmenge 15 Portionen Fondue Basic

**Alle Fondues werden mit der innovativen 1–Stäbli–1–Brötli–Technik ausgerüstet,  
kein zweifaches eintauchen des Essbestecks in die Käsemasse**



### zum Apéro

25 Stk. Austern Fines de Claires des Marennes d`Oléron No2 mit Zitrone und Tabasco auf Eis, Pumpernickel, Schnittlauchbutter, Schalottenessig 125.–

50 Stk. Austern Fines de Claires des Marennes d`Oléron No2 mit Zitrone und Tabasco auf Eis, Pumpernickel, Schnittlauchbutter, Schalottenessig 250.–

Brikteigstengeli mit fleur de sel, Pfeffer und Kräutern und geschmorte grüne Riesenoliven 10.–

### Fondue Basic/ 2 h

200 g Fondue-Hausmischung von Pfisters Molki Zollikofen  
Brett mit Sauerteig- Fonduebrot, eingelegtem Gemüse, Quitten,-Birnen- und Apfelschnitzen  
Schwarztee, Ingwer-Limettensirup heiss, Hahnenwasser à discrétion 35.–

### Fondue Extendet/ 3 h

Nüsslisalat mit Kernen, Ei und Croutons 55.–

200 g Fondue-Hausmischung von Pfisters Molki Zollikofen  
Brett mit Sauerteig- Fonduebrot, eingelegtem Gemüse, Quitten,-Birnen-und Apfelschnitzen,  
Rohess- Speck, Märitwurst und Bündner Rohschinken

Minimeringuen, Doppelrahm, Safranbirnen

Schwarztee, Ingwer-Limettensirup heiss, Hahnenwasser à discrétion



## GETRÄNKE

### Nicht alkoholische Getränke

Hahnenwasser	33 cl	1.–
Mineralwasser mit Kohlensäure	33 cl	3.–
Ingwer- Limettensirup	33 cl	3.–
Hausgemachter Eistee	33 cl	3.–

### Alkoholische Getränke

Bier Felsenau Junker Bügelspez	33 cl	5.–
Cidre Cuvée Heftig 2019, Cidrerie Heftig Bern	75 cl	45.–

### Schaumweine

Champagne Cuvée Sainte-Anne brut, AOC Champagne, Chartogne-Taillet	75 cl	95.–
Spumante Az. Ag. Marcalberto, Metodo classico bianco «Sansanné» Brut (60% Pinot nero, 40% Chardonnay) 24 Mt. Hefelager	75 cl	65.–
Rieslingsekt brut Siener, Weingut Peter Siener Birkweiler, Pfalz	75 cl	63.–

### Weissweine

Auvernier blanc, Domaine de la Maison Carrée, Neuenburg Chasselas sur lie, non filtrée, Demeter	75 cl	45.–
Fendant «les Combes» AOC Valais, Dominique Passaquay	75 cl	50.–
Catavela 2019, Vino bianco da Tavola, Denavolo, Travo	75 cl	45.–

### Rotweine

Pinot noir Tschäpperli, AOC Baselland, Winzer Ulrich Bänninger-Zurflüh	75 cl	45.–
Barbera d'Asti superiore, Cascina del Frate, Piemonte	75 cl	50.–

### Spirituosen zum Fondue

Kirsch Hausbrand Brennerei Zürcher, Port, Nidau	4 cl	12.–
Booskop 2012, vom Baum im Garten unten Brennerei Zürcher, Port, Nidau	4 cl	10.–

### Kaffee

Espresso Adrianos 'The Else' im Cartonbecher		4.–
Kaffee Fertig/Lutz		7.–
Kaffee «Anti-Brrr», Amaretto, Khalua, Vieille Prune, Doppelrahm		12.–

