

FFIRST CLASS FONDUE ENTERTAINMENT

Herzlich Willkommen in der Skiclub Arlberg Fonduestube

Genießen Sie in einem besonderen Ambiente, unser Fondue auf 1800 Metern.

DIE VORSPEISE:

VORSPEISENVARIATION MIT IKARIMI LACHS, BEEF TATAR, AVOCADO & TOMATENPARFAIT

DAS FONDUE:

SETZT SICH AUS DEN BESTEN ZUTATEN ZUSAMMEN, WELCHE DIE KÜCHE ZU BIETEN HAT...

RINDERKRAFTBRÜHE UND **F**ISCHESSENZ BILDEN DIE BASIS.

MIT VIELEN **B**ERGKRÄUTERN UND ANDEREN GEHEIMEN ZUTATEN, SOWIE REICH AN

FRISCHEM **G**EMÜSE UND **H**OCHWERTIGEN **E**INLAGEN WIE....

....**K**ALBSFILET, **R**INDERFILET, **S**CAMPIS, **J**ACOBSMUSCHEL, **A**LM_SAI_BLING,

MAISHÄHNCHEN UND **M**ARKTGEMÜSE,

ENTSTEHT EIN **F**ONDUE, WELCHES ALLE **S**INNE ANREGT UND DEN **G**AUMEN KITZELN LÄSST.

UNSERE HAUSDIPS DAZU:

SCHNITTLAUCHSOÙE / **A**IOLI / **L**IMETTENCRÈME / **K**RENSOÙE / **S**PICY **C**HILISOÙE

DAS DESSERT:

SÜßER GRUß AUS UNSERER PATISSERIE

Das Menü kann Spuren von A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R enthalten

Legende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie,
M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der Lebensmittel-Informationsverordnung angeführten Allergene Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.