

Fondue

Genießen Sie bei uns im Scherrhof romantisch zu zweit oder in geselliger Runde

Fondue bourguignonne (im heißen Fett) oder chinoise (in feiner Kraftbrühe) oder unser hausgemachtes Käsefondue (Gruyère, Vacherin, Appenzeller und Emmentaler).

Wir servieren **Rinderhüfte, Putenbrust und Schweinefilet satt**, dazu knackigen, bunten Beilagensalat mit angemachten Rohkostsalaten, hausgemachtem Kartoffelsalat, Pommes Frites, in Olivenöl gebratene Gnocchi und frisch gebackenes Bauernbrot.

Dazu gibt es 6 feine, hausgemachte Saucen und Dips.

Preis pro Person Euro 23,90 (Wild-Fondue aus der Hüfte Preis pro Person 25,90)

Wir servieren immer 1 Topf für 6 Personen und bitten um eine einheitliche Bestellung pro Tisch!



Original Schweizer Raclette

Das echte Walliser Raclette, vom Käselaiab direkt auf den Teller gestrichen, ist immer noch das Ur-Raclette. Wir nehmen Schweizer Rohmilchkäse, dazu kleine Raclette-Kartoffeln (La Ratte, Vitelotte) und frisch gebackenes Bauernbrot. Abgerundet mit Silberzwiebeln und fein eingelegtem Gemüse ein unvergleichliches Erlebnis. Vorweg servieren wir Ihnen einen bunten, gemischten Salat. Preis pro Person Euro 25,90

Wir bitten um eine einheitliche Bestellung pro Tisch !



Feste feiern im Scherrhof

Gerne richten wir auch Ihre nächste Familienfeier in unseren stilvollen Räumen aus!

Waldgasthaus Scherrhof ♥ Scherrhof 1 (im Stadtwald) ♥ 76534 Baden-Baden
07221-7417 ♥ www.waldgasthaus-scherrhof.de