

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 gebratenen Gnocchi und knusprig gebackenes Bauernbrot.

Dazu gibt es 6 feine, hausgemachte Saucen und Dips.

Preis pro Person Euro 29,90 (Wild-Fondue aus dem Rücken & Hüfte Preis pro Person 33,90)
Wir servieren immer 1 Töpfchen für 6 Personen und bitten um eine einheitliche Bestellung pro Tisch / Topf! (Ein zusätzlicher Topf Brühe / Fett wird auf Wunsch mit Euro 9,90 berechnet)



Original Schweizer Raclette

Das echte Walliser Raclette, vom Käselaib direkt auf den Teller gestrichen, ist immer noch das Ur-Raclette. Wir nehmen Schweizer Rohmilchkäse, dazu kleine Raclette-Kartoffeln (La Ratte, Vite Lotte) und knusprig gebackenes Bauernbrot. Abgerundet mit Silberzwiebeln und fein eingelegtem Gemüse ein unvergleichliches Erlebnis. Als Beilagen hausgemachter Kartoffelsalat, Pommes Frites, in Olivenöl gebratenen Gnocchi, vorweg servieren wir Ihnen einen bunten, gemischten Salat. Preis pro Person Euro 35,90 (min. 4 Personen, max. 8 Personen möglich). **Wir bitten um eine einheitliche Bestellung pro Tisch!**



Feste feiern im Scherrhof

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

012025