

Fett-Fondue « <b>Berechnung</b> »	200g – 250g Fleisch 125g – 175g Salate
-----------------------------------	---

Brühe-Fondue « <b>Berechnung</b> »	200g Fleisch 125g – 175g Salate
------------------------------------	------------------------------------

Fett « **Fondue** » in 2,0-2,5cm große **Würfel** geschnitten.

	vom der Rinderhüfte	100g/€	<b>4,78</b>
	-----		
	vom Rinderfilet	100g/€	<b>7,95</b>
	-----		
	von der Schweinenuss	100g/€	<b>3,68</b>
	-----		
	vom Schweinefilet	100g/€	<b>3,99</b>
	-----		
	vom Kalbsfilet	100g/€	<b>8,90</b>
	-----		
	von der Kalbsoberschale	100g/€	<b>4,98</b>
	-----		
	vom Putenbrustfilet	100g/€	<b>3,55</b>
	-----		
	von der Hähnchenbrust	100g/€	<b>3,55</b>

Brühe « **Fondue** » **gefroren** in hauchdünne Scheiben geschnitten, auf Alu-Teller gelegt und danach wieder eingefroren.

<b>Fondue « Chinoise » und Fondue « Bacchus »</b>	vom Rind	100g/€	<b>4,78</b>
	-----		
	vom Schwein	100g/€	<b>3,78</b>
	-----		
	vom Kalb	100g/€	<b>5,20</b>
	-----		
	von der Pute	100g/€	<b>3,99</b>

Brühe « **Fondue** » **frisch** in dünne Scheiben geschnitten und auf Alu-Teller gelegt.

<b>Fondue « Chinoise » und Fondue « Bacchus »</b>	vom Rinderfilet	100g/€	<b>7,95</b>
	-----		
	von der Rinderhüfte	100g/€	<b>4,78</b>
	-----		
	vom Rinder-Fanksteak(Neu)	100g/€	<b>4,78</b>
	-----		
	vom Schweinefilet	100g/€	<b>3,99</b>
	-----		
	vom Schweinenüssle	100g/€	<b>3,68</b>
	-----		
	vom Kalbsfilet	100g/€	<b>8,90</b>
	-----		
	von der Kalbsoberschale	100g/€	<b>4,98</b>
	-----		
	von der Pute	100g/€	<b>3,55</b>
	-----		
	von der Hähnchenbrust	100g/€	<b>3,55</b>

## Kalkulationstabelle für Raclette!

<b>« Raclette-Kombi »</b>	100g – 150g Käse 75g - 125g Schinken und Salami 100g – 175g Fleisch 125g - 175g Salate
---------------------------	---

französischer <b>« Raclette »</b>	ohne Rinde	100g/€	<b>2,69</b>
Schweizer <b>« Raclette»</b>	mit Rinde	100g/€	<b>2,89</b>

Das Fleisch für Raclette schneiden wir Ihnen in ca. 1 cm dicke Scheiben und legen diese in Plastikschaalen.

<b><i>Fleisch für Raclette</i></b>	vom Rindfilet	100g/€	<b>7,95</b>
	-----		
	von der Rinderhüfte	100g/€	<b>4,78</b>
	-----		
	vom Schweinfilet	100g/€	<b>3,99</b>
	-----		
	vom Schweinnüssl(Kern)	100g/€	<b>3,60</b>
	-----		
	vom der Kalbsfilet	100g/€	<b>8,90</b>
	-----		
	von der Kalbsoberschale	100g/€	<b>4,98</b>
	-----		
	von der Pute	100g/€	<b>3,55</b>
	-----		
	von der Hähnchenbrust	100g/€	<b>3,55</b>

<b><i>Fleisch für Fondue &amp; Raclette zum selber schneiden</i></b>						
<b>Rinderfilet</b>	100g/€	<b>7,55</b>	***	<b>Rinderfilet v.M.</b>	100g/€	<b>7,95</b>
<b>Rinderhüfte</b>	100g/€	<b>3,95</b>	***	<b>Rinderhüftfilet</b>	100g/€	<b>4,25</b>
<b>Scheinfilet</b>	100g/€	<b>2,95</b>	***	<b>Lammlachsfilet</b>	100g/€	<b>5,79</b>
<b>Putenfilet ohne Sehne</b>	100g/€	<b>2,75</b>	***	<b>Hähnchenbrust Kernstück</b>	100g/€	<b>2,65</b>