

Fondue-Bähnli und Fondue-Zelt

18.00 Uhr bis 19.45 Uhr oder 20.15 Uhr
Im Zelt ab 19.00 Uhr

Weisswein

Stadtberger Belvédère Müller-Thurgau, Nauer	7dl	Fr.	39.--
Eleganzia, Nauer Bremgarten <i>Sauvignon blanc, Pinot gris, Chardonnay, Muscat</i>	7dl	Fr.	44.--
Taranis blanc, <i>Waadt, Hammel Rolle - Chasselas</i>	7dl	Fr.	44.--
Aargauer Müller-Thurgau	5dl	Fr.	23.--
Aigle, Obrist	5dl	Fr.	23.-

Rotwein

Döttiger Pinot Noir, Nauer, Bremgarten	7dl	Fr.	39.--
Memo one, Leuk <i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah</i>	7dl	Fr.	41.--
Exelsis Rouge <i>Waadt, Hammel Rolle - Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernet</i>	7dl	Fr.	44.--
Pinot Noir Barrique, Nauer Bremgarten	7dl	Fr.	53.--
Zweigelt, Nauer, Bremgarten	5dl	Fr.	23.--
Zizerser, von Salis, Bündner Herrschaft	5dl	Fr.	26.--

Schnaps vom Humbel, Stetten

-Williams	4cl	Fr.	7.--
-Buure Kirsch			
-Vieille Pommes pro Specie Rara			
-Aargauer Bio Rüeblibrand			
Marc (Grappa) vom Stadtberg Bremgarten	4cl	Fr.	7.--

Bier

Bier vom Nachbar, «Berke Bräu»	3dl	Fr.	4.90
--------------------------------	-----	-----	------

Geschichte

Das Isebähnli, zwei ehemalige BDB-Wagons, wurden von unserem Dädäy umgebaut und 1977 in Betrieb genommen. Zuerst standen die Namen der vier Söhne auf der Bahn, Dädäy hat sie dann aber durch die Namen der Grosskinder ersetzt – Sang- und klanglos!

Vorspeise

Bunter Blattsalat an Haussauce	Fr.	10.50
Bündner-Brettli 90g Vorspeise oder zum Fondue	Fr.	14.50

Aargauer Fondue

Aargauer-Käsemischung aus der Chäsi Brülisauer, Künten.
Verfeinert mit Weisswein vom Stadtberg Bremgarten.

Pro Portion servieren wir 300g Fondue mit Hausbrot vom Bäcker Stutz, Unterlunkhofen und Gewürzgurken. Pro Tisch ist nur eine Sorte Fondue möglich, ab 2 Personen.

Hausfondue "Klassisch" mit Kirsch	Fr.	28.--
Morcheln und Vieille Pommes	Fr.	36.--
Aargauer – mit Rüebliwürfeli und Rüeblibrand	Fr.	32.--
Rassig feurig – mit frischem Chili	Fr.	29.--
Glarner – mit Kräutern und Glarner Schabziger	Fr.	29.--
Urchig – mit Speck und Champignons	Fr.	34.--

Fondue ist auch ohne Knoblauch möglich. Preis pro Person

Portion Händöpfel zusätzlich zum Brot	Fr.	4.--
Portion Birnen zusätzlich zum Brot	Fr.	4.--
Humbel Kirsch zum Tünkle, 2cl	Fr.	4.--

Dessert

Birnensorbet mit Humbel Williams	Fr.	12.50
Apfelsorbet mit Humbel Vieille Pommes	Fr.	12.50
Vanilleglace mit Ovomaltine Crunchy Topping	Fr.	10.50