

Arlberg

HOTEL ARLBERG LECH
TANNBERG 187 AUSTRIA

BIO-KÄSEFONDUE

Käsemischung nach hauseigener Rezeptur
aus 100% biologischem Käse - ohne Alkohol
mit verschiedenem Brot, süß-sauren Ananas und jungen Kartoffeln
€ 50,00

RACLETTE

dezent geräucherter Raclettekäse
klassisch serviert mit Mixed Pickles, süß-sauren Ananas,
Südtiroler Haussalami, Walser Mostbröckli und jungen Kartoffeln
€ 50,00

FONDUE CHINOISE

kräftige Rindsuppe mit folgenden Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein und Huhn sowie Scampi,
Pilze, Pak Choi, Ofenkartoffel und hausgemachten Saucen
€ 66,00

ASIA FONDUE

Hühnerkraftsuppe mit asiatischen Einflüssen
asiatisch mariniertes Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch
sowie Scampi, frisches Gemüse, Pilze, Sprossen, Krabbenchips
Reis und hausgemachte Saucen
€ 70,00

FONDUE BOURGUIGNONNE (ÖL)

Der Klassiker: Filet vom Black Angus-Beef
hausgemachte Saucen und Ofenkartoffel
€ 69,00



FONDUE ARLBERG (ÖL)

wählen Sie 3 von 5 marinierten Fleischsorten:
Rind, Kalb, Huhn, Lamm oder Parmaschwein
mit hausgemachten Saucen und Ofenkartoffel
€ 69,00

FONDUE WRAPPED (ÖL)

Black Angus Beef Filet mit Salbei und Lardo
mit kleinem Blattsalat, Ofenkartoffel
und Schnittlauch-Sauerrahmsauce
€ 69,00

FONDUE WIENER ART

Kombination aus Mini-Schnitzel und Bio-Käsefondue
mit Pommes Frites und gemischtem Blattsalat
€ 70,00

FONDUE ROYAL

feinstes Wagyu Rind im „Shabu Shabu“ Stil
in klarer Tomatenessenz mit frischem italienischem Gemüse,
Reis und Sauce Hollandaise
€ 170,00

DESSERT FONDUES

Früchte Fondue - klassisches Schokofondue
Vanille Fondue – feinstes Dessertgebäck in Vanillesauce
mind. 2 Personen jeweils € 38,00

Wir bitten um Bekanntgabe Ihre Auswahl bis 20 Uhr am Vortag der Reservierung.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine Information Ihrerseits vorliegen haben, sehen wir uns gezwungen Ihre Reservierung leider zu stornieren.
Stornierungen nach 10 Uhr werden mit € 60,00 pro Person verrechnet.

Die jeweiligen Preise verstehen sich pro Person. **Mindestbestellmenge pro Fondue sind 2 Portionen.**