



Fondue Chinoise & seine Wurzeln

Der Vorläufer des uns bekannten Fondue Chinoise ist der chinesische 'Hot Pot', oder auch 'Feuertopf' genannt.

Dieses Gericht kennt man schon seit etwa 1900 Jahren.

In China hat man Fleisch- & Gemüsestücke sowie chinesische Ravioli in diesen 'Hot Pot' getaucht.

In die Schweiz kam das chinesische Fondue in den 70er Jahren.

Das Gericht wurde an Schweizer Verhältnisse angepasst.

Warum es zu 'Fondue' (französisch: geschmolzen) umgetauft wurde, obwohl eigentlich hierbei nichts geschmolzen wird, ist nicht ganz klar.

Der Name könnte daher stammen, dass man beim Chinoise ähnliches Besteck & Geschirr verwendet wie beim Käsefondue.

Die Einfachheit des Fondue Chinoise gilt als Erfolgsrezept für die Geselligkeit.

Damit das Fleisch nicht zäh wird, empfiehlt sich eine Temperatur der Bouillon zwischen 70 und 80 Grad.



La Fondue chinoise & ses racines

La Fondue chinoise a débuté avec le 'Hot Pot' chinois, plus connu sous le nom de 'Pot au feu'.
Ce plat a plus de 1900 ans. En Chine originalement ce plat se mange avec des bouts de viandes, des légumes ainsi que des raviolis chinois, le tout trempé dans un bouillon.

C'est pendant les années 70 que ce plat s'est fait connaître en Suisse,
puis adapté à nos standards.

La terminologie du terme 'Fondue' ne s'explique pas.

Peut-être existe-t-il une relation grâce aux couverts utilisés, qui ressemblent à ceux de notre fondu au fromage.

Il n'existe aucun plat plus convivial pour se retrouver autour de la même table.

A bien noté que pour éviter une cuisson qui rendrait la viande trop dure,
la température du bouillon ne doit pas excéder les 80 degrés Celsius.



Fondue chinoise & its roots

The origin of our famous Chinese fondue is the Chinese 'hot pot'
or also known as the 'fire pot'.

This dish has been known for approximately 1900 years.

In China you would dip meat, vegetable pieces & Chinese ravioli in this 'hot pot'.

In the seventies this dish came to Switzerland.

It has been adapted to Swiss standards.

Why it got the name 'Fondue' (french: melted) is not clear,
because nothing in this dish gets melted.

It could have gotten the name from the similar cutlery &
plates as a traditional cheese fondue.

The simplicity of the Chinese fondue has become a success for conviviality around the table.

The broth should not boil for the meat to stay tender.

Ideally it should be between 70 and 80 degrees.

**Bedienen Sie sich
an unserem reichhaltigen Buffet**

Salate, Antipasti & Gemüse



Fleischangebot*

Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen
Ente, Truthahn, Lamm, Hirsch

Fischangebot*

Lachs, Jakobsmuscheln, Riesenkrevetten, Egli
Zander, Goldbrasse, Pangasius, Barramundi
Seezunge, St. Petersfisch, Dorsch

18 hausgemachte Saucen
(mit & ohne Mayonnaise)

Gemüseangebot

Wählen Sie zwischen Tofu & verschiedenen Gemüsesorten,
welches Sie in Ihrer Bouillon garen können

3 Bouillons

Rindsbouillon mit Alpenkräutern & Portwein
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen
Fischfond

Pommes frites, Reis, frische Früchte

~~CHF 66~~



Servez-vous à notre vaste buffet

Salades, antipasti & légumes



Les viandes*

Boeuf, veau, porc, poulet

Canard, dinde, agneau, cerf

Les poissons*

Saumon, coquilles St. Jacques, crevettes géantes, perche

Sandre, dorade, pangasius, barramundi

Sole, St. Pierre, cabillaud

18 sauces faites maison

(avec ou sans mayonnaise)

Les vegis

Choisissez entre le tofu & différentes sortes de légumes,
que vous pouvez faire cuire dans votre bouillon

3 bouillons

Bouillon de boeuf avec herbes des alpes & vin de Porto

Bouillon de légumes avec juliennes

Fond de poisson

Frites, riz, fruits frais

~~CHF 66~~



*sous réserve de modification

Serve yourself at our huge buffet

Salads, antipasti & vegetables



Meat offer*

Beef, veal, pork, chicken

Duck, turkey, lamb, venison

Fish offer*

Salmon, scallops, king prawns, perch

Pikeperch, gilthead, pangasius, barramundi

Sole, John Dory, codfish

18 homemade sauces

(with or without mayonnaise)

Vegetable offer

Choose between tofu & various vegetables,
which you can cook in your bouillon

3 broths

Beef broth with alpine herbs & port wine

Vegetable broth with vegetable stripes

Fish stock

French fries, rice, fresh fruits

~~CHF 66~~



*subject to change

MÖVENPICK®



jede weitere Kugel / chaque boule en plus / every extra ball

CHF 4.80



Walliser Sorbet

Apricot Sorbet
mit Abricot 37.5%
CHF 4.80



Passione Aperol

Passion Fruit & Mango Sorbet
mit Prosecco & Aperol 11%
CHF 4.80



Red Fire

Raspberry & Strawberry Sorbet
mit Prosecco 37.5%
CHF 4.80



Limoncello

Lemon & Lime Sorbet
mit Limoncello 25%
CHF 4.80

Fleischdeklaration / Origines de nos viandes / Origins of our meat

Schweiz: Kalb, Schwein, Hähnchen / **Paraguay:** Rind / **Spanien:** Hirsch

Polen: Ente, Truthahn / **Australien/Neuseeland:** Lamm²⁾ /

2) Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Suisse: veau, porc, poulet / **Paraguay:** boeuf / **Espagne:** cerf

Pologne: canard, dinde / **Australie/Nouvelle-Zélande:** agneau²⁾

2) Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux

Switzerland: veal, pork, chicken / **Paraguay:** beef / **Spain:** venison

Poland: duck, turkey / **Australia/New Zealand:** lamb²⁾

2) May have been produced using hormonal performance-enhancing substances

Fischdeklaration / Origines de nos poissons / Origins of our fish

Norwegen: Lachs / **Schottland:** Jakobsmuscheln / **Dänemark:** Riesenkrevetten*

Estland: Egli / **Russland:** Zander, Egli / **Vietnam:** Pangasius, Barramundi, Red Snapper

Senegal: Seezunge* / **China:** St. Petersfisch, Goldbrasse / **Ost-Pazifik:** Dorsch

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Norvège: saumon / **Ecosse:** coquilles St. Jacques / **Danemark:** crevettes géantes*

Estonie: perche / **Russie:** sandre, perche / **Vietnam:** pangasius, barramundi, vivaneau

Sénégal: sole* / **Chine:** St. Pierre, dorade / **Ouest Pacifique:** cabillaud

* Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux

Norway: salmon / **Scotland:** scallops / **Denmark:** king prawns*

Estonia: perch / **Russia:** pikeperch, perch / **Vietnam:** pangasius, barramundi, red snapper

Senegal: sole* / **China:** John Dory, gilthead / **East Pacific:** codfish

* May have been produced using hormonal performance-enhancing substances

Allergien / Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

For information of ingredients in our dishes concerning allergies or any intolerance please inform our waiter and he will advice you accordingly.