



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Fonduezeit im Berlin Capital Club Oktober 2022 bis März 2023

Der Klassiker aus der Schweiz

Für einen gemütlichen Abend im Club empfehlen wir ab 2 Personen

Unsere Fondue Chinoise - Das Original

servieren wir im kräftigen Rindfleischsud abgeschmeckt mit Sherry
Rinderfilet / Kalbsrücken / Maispouardenbrust
Saisonales Gemüse / eingelegtes Essiggemüse / Cornichons
hausgemachten Saucen und Dips / Pellkartoffeln / Ofenfrisches
Baguette
Grüner Salat mit Schluppen
49 Euro pro Person



Fondue Chinoise aus dem Meer

servieren wir im Miso Sud, abgeschmeckt mit Soja und Shiitake Pilzen
Garnelen / Thunfisch / Lachs
Saisonales Gemüse / hausgemachten Saucen und Dips
Glasnudelsalat / Bratreis
49 Euro pro Person

Käsefondue

servieren wir mit einer hauseigenen Mischung aus
Appenzeller / Gruyère / Vacherin Mont dor / Riesling &
Kirschwasser
Dazu reichen wir Ofenfrisches Weißbrot, Bündnerfleisch
Eingelegtes Essiggemüse / Cornichons / Pellkartoffel / Ofenfrisches
Baguette
Grüner Salat mit Schluppen und Dill
33 Euro pro Person inkl. Kirschwasser zum Fondue



Trüffel-Champagner-Fondue

servieren wir mit einer hauseigenen Mischung aus
Parmesan und Vacherin Mont dor / Champagner und eingelegtem Trüffel
Dazu reichen wir Rote Beete und Sellerie / Knochenschinken / pochiertes Ei und alten Balsamico
Pellkartoffel / Ofenfrische Baguette
Gern ergänzen wir den Genuss mit am Tisch gehobeltem Trüffel (je nach Saison Start im Oktober
mit weißem Alba Trüffel ab Dezember bis in den Februar mit schwarzem Perigord Trüffel) zum
Tagespreis.
49 Euro pro Person

Reservieren Sie Ihren Platz in unserem Restaurant, in unserer Lounge oder in einem unserer Salons
und lassen Sie sich von unserem Team auf „Schweizer Art“ verwöhnen.

Ihr Team des Berlin Capital Club

kaese-fondue Bildequelle- iStock.com-margouillatphotos