

Fondue-Erlebnis an der Aare

BERN

Gemütlich
Die Einrichtung kann Ende Saison gekauft werden



Fondü-Hütte

Schwellenmätteli
3000 Bern 13
Tel. 031 350 50 01

Vorspeisen: Nüsslersalat 12.50 Fr., Walliser Trockenwurst 14.50 Fr.

Hauptgang: Fondue moitié-moitié für zwei Pers. 57 Fr., Bärenhunger Nachservice, Fondue Terra 19 Fr.

Wein, Tee, Kirsch: 2,5 dl Petite Arvine, 18.70 Fr., 1 Haoya-Tee 5 Fr., 2 Earl Grey-Tee 9.60 Fr., 4 Kirsch 28 Fr., Espresso 4.20 Fr.

Wir haben bezahlt: 168.50 Fr.

Essen: [Icons: 5 circles, 4 checked]
Ambiente: [Icons: 4 smiley faces]
Service: [Icons: 4 triangles]
Gäste: [Icons: 4 people]

HAPPENING → Gute Qualität, aussergewöhnliche Stimmung. Die Fondü-Hütte ist ein Gesamterlebnis.

peter.pflugshaupt
@ringier.ch

Den kritischen Blick des ausgestopften Fasans gleich beim Eingang lassen wir eiskalt an uns abprallen. Er gehört zu der **aussergewöhnlichen und käuflichen Einrichtung der Fondü-Hütte**, die auch dieses Jahr wieder von Hannes Spycher, Berns Trödel-King von Brock and Art, zusammengestellt wurde. Wenn die Fonduesaison im Schwellenmätteli Ende Februar ausgeläutet wird, können Tische, Stühle, Lampen, Bilder und Nippes gekauft werden.

Unser Hunger ist gross, die gemütliche Atmosphäre in der Fondü-Hütte trägt

das ihre dazu bei. Direkt unter uns rauscht die Aare, die Hütte steht auf der Schwellenmätteli-Terrasse. Es stehen fünf Sorten Fondue und eine Tages-Spezialität zur Auswahl. Wir entscheiden uns für den Klassiker moitié-moitié. Nicht extrem würzig, aber trotzdem eine gute Wahl.

Entgegen anders lautender Ratschläge – reine Teetrinker haben bei der Verdauung des geschmolzenen Käses angeblich einen Vorteil – entscheiden wir uns für die Variante Weisswein, Schwarztee und

Kirsch. Im Glas lassen wir uns einen Petite Arvine bringen, in der Tasse Earl Grey und Haoya aus dem Teeladen Länggasse und im Gläschen schwören wir auf den Kirsch aus der Brennerei Marchon in Börsingen.

Zum Fondue werden Pagnol-Brot und Kartoffeln serviert. Es gibt genug. Wir lassen uns gleichwohl zu einem Bärenhunger-Nachservice hinreisen und nehmen noch das Tages-Fondue Terra mit Morcheln, Cognac und Schalotten. Sehr fein! Statt eines Desserts genehmigen

Fünf Sorten und eine Tages-spezialität.



→ PIMP IT UP Beeren-Dessert

- Über Nacht die Beerenmischung in einer Schüssel antauen lassen.
- Saft vom Auftauen in eine Pfanne abgossen und mit etwas Puderzucker auf dem Herd einreduzieren lassen.
- Beeren zerkleinern und mit Quark und Naturejoghurt mischen.
- Sirup dem Beerenquark beigegeben und in Schalen abfüllen.
- Gut kühlen und mit frischen Beeren als Dessert servieren.

Wie pimpen Sie Fertigprodukte auf? Schreiben Sie an: magazin@blickamabend.ch

Top Fondue Adressen

BASEL

Walliser Kanne

Gerbergasse 50

Das Lokal ist bekannt für urchige Spezialitäten, da darf Fondue nicht fehlen: Moitié-moitié, mit Steinpilzen oder mit Champagner stehen zur Auswahl.

ST. GALLEN

Fondue Beizli

Brühlgasse 26

In der gemütlichen Beiz hat man die Qual der Wahl: 10 Fondues stehen auf der Karte, vom Klassiker Moitié-moitié bis zur Curry-Variation.

LUZERN

Restaurant Titlishütte

Seeburgstrasse 53-61

Hier herrscht kuschelige Kaminfeuer-Romantik! Sechs Mischungen werden im Betrieb des Hotels Seeburg serviert – mittwochs zu Live-Ländler.

ZÜRICH

Chässtube Rehalp

Forchstrasse 359

Sehr zu empfehlen ist das reine Vacherin-Fondue. Bei über 20 Sorten Kirschwasser sollte auf den Verdauungsschnaps nicht verzichtet werden.



Profiam Werk Micha Scharrer gibt uns Kochtipps.