



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Fonduezeit im Berlin Capital Club Oktober 2023 bis Februar 2024

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 Joseph Brot / Grüner Salat mit Schluppen
51 Euro pro Person



Fondue Chinoise aus dem Meer

servieren wir im Miso Sud, abgeschmeckt mit Soja und Shiitake Pilzen
Garnelen / Thunfisch / Lachs / Loup de Mer
Saisonales Gemüse / hausgemachten Saucen und Dips
Spicy Glasnudelsalat / Bratreis / Ofenfrisches Joseph Brot
54 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 Joseph Brot / Grüner Salat mit Schluppen und Dill
39 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 / Ofenfrisches Joseph Brot
58 Euro pro Person

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.*

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