

# Fondue-Stübli



*Das Fondue soll von Sennen erfunden worden sein.  
Sie hätten, von der Umwelt abgeschnitten, neue  
Rezeptvarianten mit den ihnen zur Verfügung stehenden  
Nahrungsmitteln – Käse und Brot – ausprobiert.*

Es ist indessen davon auszugehen, dass es sich hierbei lediglich  
um eine Legende handelt.

*Sehr geehrter Gast, und hier ein paar Informationen zur Fondue-Geschichte*

Aus Erzählungen geht hervor, dass Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften; durch das Schmelzen von Käse wurde der Hunger gestillt, ohne die Fastenregel zu brechen. In der Schweiz ist die Erklärung weit verbreitet, der Ursprung des Fondues liege in der Kappeler Milchsuppe, die beim Friedensschluss im ersten Kappelerkrieg gegessen wurde. (Kapperlerkrieg; Er begann 1529, endete aber ohne eigentliche Kampfhandlungen mit einem Versöhnungessen, der «Kappeler Milchsuppe» nahe der Ortschaft Kappel am Albis.)

Die genaue Herkunft des Käsefondues ist unklar. Sowohl die Schweiz als auch Savoyen in Frankreich (wo es als *Fondue savoyarde* als Landesspezialität bekannt ist) erheben den Anspruch auf den Ursprung des Fondues. Das Käsefondue als Schweizer Nationalgericht gibt es erst seit den 1950er Jahren – erst mit der Aufnahme des Gerichtes in die Armeekochbücher wurde das Fondue in der ganzen Schweiz bekannt. Die Wehrmänner brachten das Rezept aus dem Militärdienst in die Familien.

Das vermutlich erste Fondurezept in deutscher Sprache stammt aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner, das sie 1699 schrieb:

„*Thu ein halb glässlin voll wein in ein blatten und die glutpfann und thu geschabten oder zerrinnen feissen alten käss darein und lass ihn im wein kochen, biss er gantz zergangen und man den wein im kusten nit mehr gespürt.*“

Das erste Fondue als Fertigprodukt wurde 1955 von der Firma Zingg AG auf den Markt gebracht. In den 1970er und 1980er Jahren wurde in der Schweiz eine breit angelegte Werbekampagne geführt unter dem Motto „Fondue isch guet und git e gueti luune“ (*Fondue ist gut und macht gute Laune*; FIGUGEGL). Dabei konnte man in fast jeder Käserei Sets mit Caquelon, Rechaud und Gabeln für eine bescheidene Gebühr mieten. Heute ist dieser Service überflüssig, da in den meisten Schweizer Haushalten ein komplettes Set verfügbar ist

## Vorspiese

### Nüsslisalat mit Ei (1,3,4)

CHF 11.00

\*\*\*\*

### Bunter Blattsalat

CHF 8.00

\*\*\*\*

### Gemischter Salat

CHF 9.50

*Hausdressing:* Französisch, Italienisch, Saisonal (10,11)

*Aus der Flasche:* Olivenöl, Aceto di Modena

\*\*\*\*

### Mostbröckli vom Hof Gachnang (60g, CH, Horgenberg) (1,11)

CHF 11.00

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

## Fondue

Wir beziehen unser frisches Fondue von der «Laiterie Fromagerie Bourrignon»  
im Kanton Jura, ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker

### Käsefondue (250g, CH/JU) (2,12)

Brot, Essiggürkli, Perlzwieble, wenig Schalottenstückli und Knoblauchzehen

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie Knoblauchzehen und Schalottenstückli in Ihrem Fondue haben wollen.

CHF 29.50

\*\*\*\*

### Bilage

Kartoffeln, Birnenstückli, Champignons-Chöpf, Zusätzlich Schalotten/Knoblauchzehen

CHF 3.50 Pro Bilag

\*\*\*\*

## Öpis Süesses

### Marinierter Orangensalat (2)

mit 1 Kugel Glace nach Wahl

Glace/Sorbet (2)

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm-Honig, Himbeer, Zitronen, Mango

CHF 13.00

\*\*\*\*

### Crêpes mit Bündner-Röteli-Zwetschgen-Kompott (1,2,3,8,12)

Sauerrahm-Glace, Züri-Honig, Mandeln

CHF 15.50

\*\*\*\*

### Coupe Nesselrode (2,3,12)

Vermicelles, Vanille-Glacé, Rahm

CHF 13.50

\*\*\*\*


### Vermicelles (3)

mit Meringue und Rahm

CHF 11.00

Reservation für das Fondue-Stübli wird empfohlen, da das Stübli manchmal  
für andere Anlässe gebucht wird!

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

**Lebensmittelbeschaffung:** Wir versuchen so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen  
**Fleischherkunft:** Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch /  Vegetarisch  
**Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.**

## Öffnungszeiten

### Restaurant

Montag/Dienstag	Ruhetag *
Mittwoch bis Samstag	9.00 bis ca. 22.30 Uhr durchgehend geöffnet
Sonntag	9.00 bis ca. 18.00 Uhr durchgehend geöffnet

### Küche

Mittwoch bis Samstag	11.30 bis 14.00 Uhr 18.00 bis 21.00 Uhr
Sonntag	11.30 bis ca. 17.00 Uhr durchgehend warme Küche

\* Ab 05. Oktober 2020 bleibt das Kreuz bis auf weiteres auch am Dienstag geschlossen.

**Zahlungsmittel:** Master- Visa-und Debitkarte, Lunch-Check, Reka-Check

### **Feiertage-Öffnungszeiten 2020/2021 Restaurant Kreuz Horgenberg**

**Sonntag 20.12. ab 18.00 Uhr bis und mit Freitag 25.12.2020 Geschlossen**  
**Samstag 26.12.2020 Geöffnet**

**Donnerstag 31.12.2020 und Freitag 01.01.2021 Geschlossen**  
**Montag 28.12., Dienstag, 29.12. Mittwoch 30.12. und Samstag 02.01.2020 Geöffnet**

**Zahlungsmittel:** Master- Visa-und Debitkarte, Lunch-Check, Reka-Check

Ihr Gastgeber Roger Eugster und das Kreuz-Team

**Reservationen** Telefon: 044 725 44 72 E-Mail: [restaurant@kreuzhorgenberg.ch](mailto:restaurant@kreuzhorgenberg.ch)  
[www.kreuzhorgenberg.ch](http://www.kreuzhorgenberg.ch)