



Fondue in the City

Fondue-Lokale auf Zeit liegen im Trend. Eine Auswahl an urbanen *Hütten, Zelten und Restaurants*, wo die Käsespezialität serviert wird. Mal drinnen, mal draussen.

RIGI-HÜTTE/HOTEL SEEBURG Luzern

Die Rigi-Hütte befindet sich im Hotel Seeburg in Luzern. Bis Ende März 2014 gibts hier Raclette, direkt vom Laib abgestrichen, Älplermagronen, Ghackets mit Hörnli oder Vorspeisen wie Rohschinken, Salsiz, Nüsslisalat. Und natürlich Fondue – eine Hausmischung oder pikante Varianten mit Kräutern, Tomaten und Knoblauch oder Peperoncini. In der Stöckli-Bar kann man draussen Glühwein geniessen – am offenen Feuer.

Tel. 041 375 55 55, Seeburgstrasse 53, 6006 Luzern. Geschlossen: So und Mo www.rigi-huette.ch



SCHWELLENMÄTTELI Bern

Bis Ende Februar 2014 gibts auch im «Schwellenmätteli» direkt an der Aare in der «Fondü-Hütte» am Abend Urchiges zu geniessen. Serviert wird an langen Bauern-tischen. Zum Beispiel eine Fondue-Hausmischung. Das Bärefondue gibts mit Saucisson und Speck, das Terrafondue mit Morcheln und Schalotten. Das Interieur der Hütte kann man übrigens am Platz kaufen.

Tel. 031 350 50 01, Dalmaziquai 11, 3013 Bern. Geschlossen: So, Mo, Di www.schwellenmaetteli.ch



PIZ EUROPA Zürich

In der Europaallee, direkt beim Zürcher Hauptbahnhof, steht sie noch bis 23. Dezember – die Fonduehütte Piz Europa. Mit viel Holz und einem riesigen Kronleuchter ausgestattet, bietet sie gemütliche Hüttenatmosphäre. Am Mittag gibts ein Menü, am Abend sieben verschiedene Fondues. Und in der Sennen-Bar werden Jagertee und Glühwein ausgeschenkt.

Tel. 044 310 14 84, Europaallee, 8021 Zürich www.piz-europa.ch



HAFENRESTAURANT Zug

Fondue direkt am Zugersee gibts neu bis 2. Januar 2014 im Hafenrestaurant, im eigens dafür eingerichteten nordischen Fondue-Zelt auf der Seeterrasse des Restaurants, inklusive Decken und warmer «Chriesisteisäckli». Zur Auswahl stehen 100 (!) verschiedene Fondues: vom schlichten Hafen- über Pilz-, Wasabi-, Feigensenf- bis hin zum Rotwein-, Schnittlauch-, Spinat-, Zimt- oder Apfelweinfondue.

Tel. 041 711 90 70, Hafentplatz 2, 6300 Zug. Jeden Abend geöffnet, So ab 14 Uhr; www.hafenrestaurant.ch



RESTAURANT LÖTSCHBERG Bern

Ohne Fahrkarte kann man vor dem Restaurant Lötschberg noch bis 31. Januar 2014 in Gondeln Platz nehmen. Eine Reservation empfiehlt sich allerdings, wenn man ein Fondue zu zweit in den kleinen Luftseilbahnen geniessen möchte. Serviert werden Fondue Halb-Halb oder Fondue Maison. Nichts für Klaustrophobiker zwar, aber ideal für alle, die gerne etwas zusammenrücken.

Tel. 031 311 34 55, Zeughausgasse 16, 3011 Bern www.loetschberg-aoc.ch

Fotos: Gabriel Ammon/AURA, Bruno Eberli, Nadja Frey, Roland Schmid, Martin Vogel, HO



SONNE Küsnacht ZH

«Live on Ice», heisst es im Winter in der «Sonne» in Küsnacht. Da wird der Sommergarten zur Eisbahn umfunktioniert, die Bäume werden mit Hunderten von Lichtern geschmückt. Und im November, Januar und Februar serviert man hier jeden Dienstagabend auf der Terrasse im ersten Stock mit Blick auf Eisfeld und Zürichsee Fondue aus einer speziellen Hausmischung. Das Gedeck ist chic, kuschelige Schaffelle und viele Kissen halten warm. Unbedingt reservieren!

Tel. 044 914 18 18
Seestrasse 120
8700 Küsnacht
www.sonne.ch

FONDUE-SCHIFFE Zürich

Auf den Schweizer Seen sind sie überall heiss begehrt – die Fondue-Schiffe auf Rundfahrt oder am Steg, etwa auf dem Bieler-, Vierwaldstätter-, Zuger- oder Zürichsee, um nur einige Beispiele zu nennen. Stellvertretend für all die gemütlichen Schiffe die «Panta Rhei» auf dem Zürichsee: mit modernem Interieur, riesigen Fensterfronten – und dem traditionellen Greyerzer-Fondue mit Beilagen.

**www.zsg.ch, www.bls.ch,
www.lakelucerne.ch,
www.sgg-greifensee.ch,
www.zugerseeschiffahrt.ch,
dreiseenschiffahrt.ch**



MÄRCHENWALD/ PFISTERN Luzern

Im Zunfthausrestaurant Pfistern in Luzern wird der Fondueabend im Freien zum zauberhaften Adventserlebnis. Denn unter den Arkaden wird das Restaurant mit Tannen und Hunderten von Lichtern in einen zauberhaften Märchenwald verwandelt. Mit freier Sicht auf Reuss und Kapellbrücke. Rechtzeitig reservieren. Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend zwei Services.

Tel. 041 410 36 50
Kornmarkt 4
6004 Luzern
www.restaurant-pfistern.ch



FONDUESTÜBLI Basel

Auch das Restaurant Kunsthalle in Basel setzt im Winter auf Fondue. Im Garten des traditionellen Lokals gibt es dieses Jahr erneut das Fonduestübli. Bis 15. Februar 2014 wird die Käsespezialität am Abend serviert. Tipp für Fleischliebhaber: Nach der Fonduesaison, im Februar und im März, findet im Stübli Metzgete statt. Achtung: ob Fondue- oder Fleischplausch – unbedingt reservieren!

Tel. 061 272 42 33
Steinenberg 7, 4001 Basel
Geschlossen: Mo und So
www.restaurant-kunsthalle.ch



CHÄS-CHALET Kriens LU

Bis 9. März 2014 kann man im Mattenhofquartier in Kriens im «Chäs-Chalet» mit Galerie in Bergler-Atmosphäre Fondue und mehr geniessen. Stadtalp – statt Alp – ist hier das Motto. Es gibt Fleischpasteten, Würstwaren, Raclette und Fondue, unter anderem Moitié-Moitié, Kräuter-, Morchel-, Peperoncini-, Speck- und Trüffel-Fondue. Und neu die Mischung von Ex-Mister-Schweiz Renzo Blumenthal.

Tel. 041 311 02 02
Mattenhof, 6010 Kriens
Mo bis Do ab 18, Fr/Sa
ab 17.30, So ab 17 Uhr
www.ChäsChalet.ch

