

Mauros Fondue Festival

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Fondue nature | alt bewährt |
| 2. Mauros Fondue | heisse knackige Pfefferwürstchen zum tunken |
| 3. Vegi-Fondue | gesund und gut verschiedene Gemüse zum tunken |
| 4. Curry-Fondue | ein Hauch Asien`s |
| 5. Knoblauch-Fondue | gibt Duft „usem Füdli“ |
| 6. Appenzeller-Fondue | mit Rinder-Mostbröckli, Kartoffeln zum tunken (Appenzellerkäse) |
| 7. Fondue-Grischun | Bündnerfleisch ums Brot und rein (Bündner Bergkäse) |
| 8. Moité Moité-Fondue | so nah kann Fribourg sein |
| 9. Zigeuner-Fondue | weckt Zigeunerphantasien mit Speck Peperoni, Chili, Zwiebeln und Gewürzgurken |
| 10. Pilz-Fondue | überall hat es Pilze dran |
| 11. Ostschweizer-Fondue | der Apfel fällt nicht weit vom Stamm (Apfelwein, Calvados) |
| 12. Italienisches-Fondue | buon appetito, Tomatenwürfel, Kräuter, Knoblauch und Salametti |
| 13. Gorgonzola-Fondue | mit Rohschinken zum tunken |
| 14. Kräuter-Fondue | Abwehrstoffe für den Winter Basilikum, Salbei, Thymian und Rosmarin |
| 15. Peterli-Pesto- | Fondue dazu Baumnüssen zum knabbern |
| 16. Chili-Fondue | Vorsicht, wirkt aphrodisierend |
| 17. Wald und Wiesen-Fondue | welch wunderschöne Vorstellung Speck, Pilze und Rosmarin |
| 18. Chlepf-Moscht-Fondue | prickelnd, mit einem Schuss Prosecco |
| 19. Mexikanisches-Fondue | hossa caramba (Maiskörner, Peperoni.Chili) |
| 20. Zwiebel-Fondue | mmhhhhh |
| 21. Schinken-Fondue | mit Beinschinken |
| 22. Mauros-Traum | mit Cognac und Vacherin |
| 23. Beschwipste Helene-Fondue | mini Williamsbirnen zum tunken |
| 24. Driver-Fondue | Kartoffeln zum tunken |
| 25. Morchel Fondue | mit feingeschnittenen Morcheln |
| 26. Feta-Fondue | mit Fetakäse |
| 27. Tessiner-Fondue | mit weissen und roten Trauben |
| 28. Sommerabend-Fondue | mit viele Gemüse |

