

Sechs aussergewöhnliche Fondue-Erlebnisse für besondere Momente

Andelfingen, 8. November 2022 - Der Herbst hat Einzug gehalten und mit ihm die Zeit von Hygge. Der dänische Begriff beschreibt ein Lebensgefühl, das im Wesentlichen Geborgenheit beinhaltet. Das warme Licht der Kerzen ist Hygge. Freunde und Familie sind Hygge. Und ein gemütlicher Abend mit einem Fondue ist ebenfalls Hygge. Die folgenden sechs Locations haben sich etwas ganz Besonderes ausgedacht für ein aussergewöhnliches Fondue-Erlebnis.

Das Widder Hotel lässt in «The Greenery» einen Weihnachtswald entstehen und lädt zu Jumi-Fondue und -Raclette ein.

Ab sofort bis Ende Jahr 22 verwandelt sich das Restaurant «Wirtschaft zur Schtund» erneut in «The Greenery». Und wie es die Tradition verlangt, entsteht auch dieses Jahr an der Zürcher Augustinergasse ein stimmungsvoller Winterwald, in dem man sich bei einem Jumi-Fondue oder -Raclette den vorweihnächtlichen Gefühlen hingeben kann. Jumi ist eine Familienkäserei aus dem Emmental, die mit ihren Fondue- und Raclette-Kreationen aus Rohmilch begeistert. Dazu passt der perlende Champagner der Traditionsmarke Perrier-Jouët vorzüglich und verleiht dem gemütlichen Abend eine festliche Note. Bei Tage und gutem Wetter lädt die weihnachtlich dekorierte Terrasse von «The Greenery» zum prickelnden Aperitif ein.

Exklusiver Fondue-Plausch oder After-Work Apéro de Luxe im Alex Boot.

Was schon letztes Jahr ein grosser Erfolg war, wird dieses Jahr erneut zelebriert: die Alex Motoryacht wird von November 22 bis Februar 23 zum exklusiven Fondue-Schiff. Das Alex Boot kann bis zu acht Personen mit einem 90-minütigen Fondue-Plausch der Extraklasse verwöhnen. Den Anfang macht prickelnder Champagner von Perrier-Jouët, dazu werden Hors d'oeuvre gereicht. Weiter geht es mit Fondue und Fleischplättli, begleitet von Weisswein und Kirsch. Den Abschluss macht eine süsse Überraschung. Das Arrangement kann auch als geselliger After Work-Apéro de Luxe gebucht werden.

«Helvti-Chäschtli» im Hotel Restaurant Bar Helvetia – wenn die Pool Bar zum Fondue Chalet wird und das Wienerschnitzel im Käse landet.

Ab 25. Oktober bis Ende Jahr 22 wird aus der Pool Bar das Fondue Chalet «Helvti-Chäschtli». Dabei wird sowohl auf Hüttenzauber als auch auf langweilige Fondue-Traditionen verzichtet. Stattdessen setzen Küchenchef Pascal Beschle und sein Team für das sogenannte «Tünklimenü» auf ein raffiniertes Drei-Gang-Menü und serviert anstelle von trockenem Brot Helvti-Wiener-Schnitzel im Miniformat und weitere überraschende Beilagen. Wer es lieber traditionell mag, tunkt Holzofen Sauerteigbrot und Bergkartoffeln in die eigens kreierte Jahrgangs-Käsemischung. Dazu wird eine Jahrgangs-Trouvaille aus der kuratierten Weinkarte von Martel kredenzt, während zeitgenössische Kunst das Auge verwöhnt.

Das Fondueschiff Vitznauerhof mit einer Prise Extravaganz und Kreativität

Vom 4. November bis 26. Dezember liegt das Fondueschiff Vitznauerhof wieder am Hotelsteg vor Anker. Die Lounge auf dem Oberdeck lockt bei klarem Wetter mit einem spektakulären Sonnenuntergang und später mit einem endlosen Sternenhimmel, während unten in gemütlicher Atmosphäre das Fondue gerührt wird. Gemeinsam mit der Sennerei Pontresina hat Kochstar Jeroen Achtien eigens ein Vitznauerhof-Fondue kreiert. Das traditionelle Gericht wurde mit Rigi Bergkäse, einer Prise Extravaganz und ganz viel Kreativität verfeinert. Das Schiff bietet Platz für rund 50 Personen und kann auch für Anlässe exklusiv gebucht werden.

Le Petit Chalet im romantisch verschneiten Park im Le Grand Bellevue Gstaad

Jetzt wird es richtig romantisch! Tief eingeschneit liegt das kleine Chalet in den Gärten des Le Grand Bellevue in Gstaad und sieht mit seiner weihnachtlichen Dekoration wie ein Knusperhäuschen aus. Der kuschelige Rückzugsort ist auf traditionelle Schweizer Küche wie Fondue und Raclette spezialisiert. Zusätzlich werden Fonduekreationen mit Trüffel oder Ziegenkäsefondue serviert. Das Le Petit Chalet bietet Platz für 18, bei privaten Veranstaltungen 24 Personen und ist ganzjährig geöffnet.

Und für alle die nicht auf Käse stehen:

Privates Schokoladen-Fondue im Boutique Hotel Glacier in Grindelwald

Für Liebhaber des Süssen gibt's das Schokoladen-Fondue im Boutique Hotel Glacier in Grindelwald und zwar ganz privat aufs Zimmer. Dabei werden Pancakes, heimische und exotische Früchte und Marshmallows in die geschmolzene Schokolade getunkt. Das Ganze wird stilvoll auf einem Tablett serviert. Einfach Room Service anrufen, Schokoladen-Fondue bestellen – kurz Geduld haben – und schon kann man die süsse Leckerei im Zimmer, auf der Terrasse oder sogar im Jacuzzi geniessen. Das Schokoladen-Fondue kann das ganze Jahr über bestellt werden.

Bei Fragen oder für weitere Informationen stehe ich gerne zur Verfügung.

Medienstelle

faulhaber Marketing GmbH
Frau Marie-Louise Emch
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen

Tel: 0041 44 500 21 98

E-Mail: mle@faulhaber-marketing.ch

www.faulhaber-marketing.ch