

# LA FONDUE

## HISTORIA DEL FONDUE

Nació del hambre que sentía el pueblo suizo durante la primera guerra mundial, cuando era casi imposible conseguir alimentos. Cuenta la historia que los campesinos juntaron restos de diferentes quesos, los pusieron en una olla de cerámica, añadieron un poco de vino casero y un toque de aguardiente acompañado de cerezas que ellos mismos producían, el Kirsch. Acostumbraban acompañarla con papas cocidas o pan, si es que se tenía al alcance. Sin duda alguna la Fondue de queso es originario de la Suiza –Francesa, de allí su nombre, "fondre", que en francés significa derretir. La Fondue de queso preparada en un principio para saciar el hambre, es hoy en día el plato típico más representativo de Suiza. Se disfruta en Familia o se comparte entre amigos en ocasiones especiales. La variedad es muy amplia y depende de la creatividad del Chef que tipos de Fondues se preparen.

**Während des ersten Weltkrieges wurde das Schweizer Volk im Hunger geboren, als es fast unmöglich war, Nahrung zu erhalten. Die Geschichte lehrt uns, daß die Bauern die Reste von verschiedenen Käsesorten sammelten, sie in einem Keramiktopf setzten mit ein wenig Hausgemachtem Weißwein, sowie einen Hauch von Kirschwasser hinzufügten. Dieses Selbstgemachte Produkt nennt sich KIRSCH. Gewöhnlich wurden Gekochte Kartoffeln oder Brot als beilagen verwendet, insofern sie zur verfügung waren. Ohne jeden Zweifel, entstand das Fondue in der Französischen Schweiz, daher auch der Name "FONDRE", was im französischen so viel bedeutet wie "Schmelzen". Das Käsefondue, das in erster Linie Zubereitet wurde, um die Hungrigen zu Sättigen, ist Heute eines der charakteristischsten Gericht der Schweiz. Man genießt es mit der Familie oder Verzehrt es mit Freunden zu Besonderen Anlässen. Das Sortiment ist sehr vielfältig und es hängt von der Kreativität des Küchenchefs ab, welche Arten des Fondues Zubereitet werden können.**

*It was born due to the huge hunger of Swiss people during World War one, when it was almost impossible to get food. History tell us that peasants gathered the remains of various cheeses, They put in a ceramic pot, added a little homemade wine And a touch of local cherry brandy If permitted at the time, it was accompanied by bread or potatoes. Without doubt, the origin of the Fondue is from France and Switzerland, hence the name, 'Fondre' which in French means to melt. At first Cheese fondue was prepared to feed poor people, But now it is the most representative dish of Switzerland Shared and enjoyed among family or friends in special occasions Its range is very wide and depends on the creativity of the chef to prepare fondues.*

# LA FONDUE

## ENTRADAS - VORSPEISEN

### **Küchenchef Teller**

Plato frío con queso Emmenthal, Gruyère, tete de moine, acompañado de tostadas de pan, prosciutto, salame, Mostbröckli y un puré ligero de durazno.

Cold cut and cheese platter, toasted French bread, and peach puree  
**S/55.00**

### **Cervelat und Käse Salat**

Salchicha cervelat, queso Suizo, cebolla blanca, pepinillo encurtido, salsa francesa y refinado con ciboulette

*Swiss cervelat sausage salad with Swiss cheese, white onions, pickles, French dressing and chives*

**S/37.00**

### **Champignonschnitten nach Emmenthaler Art**

Rodajas de pan brioche y bañado con champiñones salteados al ajo dulce cubierto de prosciutto y gratinado con queso Emmenthal, servido con salsa de finas hierbas y huevo de codorniz

*Sliced brioche spread with roasted garlic, sautéed mushrooms topped with prosciutto and melted Emmenthal cheese, herb sauce and quail egg*

**S/39.00**

### **Geschmack's Trio**

Tostadas de pan servidas con lomo de res, queso Gruyère, langostinos y champiñones al ajillo, cebolla caramelizada con tomate horneado y servido con salsa de queso azul

*Toasted bread with beef tenderloin, Gruyere cheese, prawns and garlic mushrooms, caramelized onions with baked tomato and blue cheese sauce*

**S/45.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## Alpen Salat

Ensalada de rúcula fresca acompañado de terrina de cerdo de un crocante de berenjena y tete de moine , tomate cherry deshidratado y pecanas dulce con vinagreta de manzana.

*Fresh arugula and pork terrine, crispy eggplant and Tete de moine cheese, oven dried cherry tomatoes and candies pecans, apple vinaigrette.*

**S/28.00**

## Wallis Salat

Cogollo de ensalada frisé, "chèvre chaud" queso de cabra con tomillo pan Francés caliente, aceite de oliva, tomate rostizada, aceituna marinada, hinojos encurtidos, aderezo de albahaca

*Warm goat cheese salad, frise lettuce, roasted tomatoes, marinated black olives, pickled fennel and basil dressing*

**S/32.00**

## Berner Carpaccio

Lomo fino de res, arugula BB, láminas de queso Pecorino, aceite de oliva, zumo de limón, sal de Maras ahumado, pimienta larga y tostada artesanal  
*Beef tenderloin, BB arugula, shaved pecorino, extra virgin oil, lemon juice smoked Maras salt, black pepper and artisanal bread*

**S/36.00**

## Cabanossi Gratin

Tostadas de pan Brioche al aceite de oliva con un salteado de cabanossi y portobellos, gratinados con nuestros quesos Suizos, acompañados de una salsa de tomate al albahaca y chimichurri de aceitunas

*Open face cabanossi sausage gratin, Portobello mushrooms, Swiss cheeses, tomatoes basil sauce and olives chimichurri on large toasted brioche*

**S/35.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## SOPAS – SUPPEN

### **Pilzrahmsuppe mit Trüffel Öl und Spargelspitzen**

Crema de hongos silvestres con puntas de espárragos verdes grillados al aceite de oliva y refinado con aceite de trufa blanca

Wild mushrooms cream and grilled asparagus, white truffle oil drizzle

**S/.29.00**

### **Gratieniert Zwiebelsuppe**

Sopa de cebolla blanca caramelizada servida con rodajas de pan tostado gratinado de queso Suizo

*Caramelized onion soup, melted Swiss cheese on toasted bread*

**S/.29.00**

### **Bündnergerstensuppe**

Típica sopa de los Grisones con morrón, carne seca de res y brunoise de legumbres, refinado con crema de leche y ciboulette

*Grisones typical soup, with dry beef and vegetables, fresh chives and cream*

**S/.29.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## FONDUES DE QUESO - KÄSE FONDUES

**Todas las fondues de quesos, serán servidas con pan ciabatta blanco de nuestra panadería**

*All fondues will be served with pieces of homemade ciabatta bread ready to dip in*

### **Traditionelles Käsefondue**

Fondue de queso tradicional. Mezcla preparada exclusivamente  
Por el Chef con los quesos Suizos importados

*Traditional cheese fondue, a mixture made exclusively  
By Chef Reto Steinemann*

**S/75.00**

### **Fondue Jurassienne**

Fondue del vigesimosexto y último cantón denominado Jura, incorporado en la Confederación Helvética en 1973, en la región Suiza Francesa  
Mezcla con los quesos Suizos importados y el famoso Tête de Moine

*A Fondue from the 26th and last Canton denominated:  
The Jura. Mixture of Traditional Swiss cheeses with the  
Famous Tête de Moine*

**S/78.00**

### **Fondue Huancaína**

El ají amarillo de nuestra serranía se funde en los más deliciosos  
quesos Suizos y Andinos

*Yellow chili mixed with Swiss and Andean cheeses*

**S/75.00**

### **Knoblauch und Zwiebel Fondue**

Fondue tradicional perfumada con ajos tostados y cebolla blanca salteada  
*Cheese fondue perfumed with toasted garlic and sautéed onions*

**S/74.00**

### **Fondue mit Grill Pilzen**

Fondue de queso tradicional con hongos silvestres grillados y finas hierbas  
*Traditional cheese fondue with wild mushrooms and fresh herbs*

**S/76.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## **Fondue Cambozola**

Fondue de queso tradicional, refinado con Cambozola  
y cebolla blanca caramelizada

*Traditional cheese fondue, Cambozola cheese and  
Caramelized onions*

**S/78.00**

## **Fondue Huachana**

Fondue de queso tradicional con salchicha de Huacho y champiñones  
salteados y aromatizada con culantro

*Traditional cheese fondue, with local sausage and saute mushrooms,  
flavores with cilantro*

**S/78.00**

## **Fondue Parmesana**

Fondue de queso tradicional, acompañado de una galleta de parmesano  
con zucchini, berenjenas y champiñones salteados a las finas hierbas

*Traditional cheese fondue, with parmesan cheese and zucchini crackers,  
fresh herbs sautés eggplant and mushrooms*

**S/78.00**

## **Fondue Arrabiatta**

Fondue de queso tradicional con salsa de tomate, aceitunas negras y un  
ligero toque de peperoncino, perfumado con albahaca

*Traditional cheese fondue, with tomato sauce, peperoncino chile, black  
olives and infused basil*

**S/76.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

FONDUES BOURGUIGNONNE Y CHINOISE

**FONDUES BOURGUIGNON & CHINOISE**

## **Fondue Bourguignonne**

Cubos de lomo fino de res para freír a su gusto, acompañado de  
Un carrusel de salsas y servido con papas

*Diced Beef tenderloin ready to deep-fried served with Swiss  
Rösti potatoes and traditional dipping sauces*

**S/78.00**

## **Fondue Chinoise**

Finos cortes de res y pollo para cocerlos a su gusto en un riquísimo caldo  
acompañado de un carrusel de salsas y servido con arroz blanco  
Muy ligero y saludable

*Thin slices of beef tenderloin and chicken ready to deep in boiling chicken  
broth served with Traditional dipping sauce and white rice*

**S/72.00**

## **Fondue Chinoise Mar & Tierra**

Finos cortes de lomo de res, solomillo de cerdo, salmón y langostinos para  
cocerlos a su gusto, con un riquísimo caldo acompañado de un carrusel de  
salsas y servido con un arroz salteado con culantao, ajonjolí negro y aceite  
de ajonjolí

*Cook to order thin slices of beef tenderloin, pork filet mignon, salmon and  
shrimps, boiling broth, dipping sauces, fried rice with sesame oil and  
cilantro*

**S/75.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## RACLETTE - RACLETTE

### **Raclette mit Schweizer Käse**

Raclette con queso Suizo de la región del Valais, acompañado de pickles, verduras encurtidas y papas cocktail

*Swiss cheese Raclette served with pickles and cocktail potatoes*

**S/72.00**

### **Raclette und gemischter Fleischspieß**

Raclette de queso Suizo con brochetas de de lomo fino res, pollo, Lomito de cerdo y salchicha Frankfurter

*Swiss cheese Raclette with skewers of sirloin beef, chicken, Pork tenderloin and Frankfurter sausage*

**S/79.00**

### **Wald Raclette**

Raclette de queso Suizo con pimienta, champiñones, Brócoli, zucchini, berenjenas, espárragos, baby zanahoria y tomate cherry acompañado de papa cocktail

*Swiss cheese Raclette with peppers, mushrooms, Broccoli, zucchini, eggplant, asparagus, baby carrots, cherry tomato and cocktail potatoes*

**S/75.00**

### **Raclette Marinara**

Raclette de queso suizo acompañado de brocheta de langostino, pulpo, salmón y conchas, acompañado de Portobello salteados y tomates horneados.

*Swiss cheese Raclette accompanied by shrimp skewer, octopus, salmon and sea scallops, accompanied by sautéed Portobello and baked tomatoes.*

**S/79.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager



# LA FONDUE

## PLATOS PRINCIPALES - HAUPTGERICHTE

### **Zürcher Schweinegeschnetzeltes mit Rösti**

Uno de los 100 mejores y conocidos platos del mundo  
Emincé de lomo fino de cerdo con champiñones y vino blanco,  
refinado con crema de leche y servido con papas rösti

*Thin sliced Pork tenderloin with mushrooms, creamy white wine sauce  
served with Rösti Potatoes*

**S/59.00**

### **Tournedos "Forestière"**

Lomo fino de res a la plancha con salsa funghi porcini y champiñones,  
papa rösti y legumbres de la estación

*Beef tenderloin with fungi porcini and mushrooms sauce accompanied by  
Sautéed vegetables and Rösti potatoes*

**S/67.00**

### **St. Galler Bratwurst**

Salchicha blanca a la plancha con salsa de cebolla refinada  
Y mostaza Dijon, acompañado de papas fritas

*Grilled white sausage in a Dijon mustard sauce with onions  
and French fries*

**S/42.00**

### **Rösti Guillermo Tell**

Papa rösti con tocino, cebolla, espárragos, salchicha blanca a las finas  
hierbas, gratinado y servido con huevo

*Gratin rösti potato with bacon, onion, asparagus, white sausage  
with herbs and served with egg*

**S/45.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## **Rinds Rostizza**

Rösti de papa amarilla con un salteado de lomo y champiñones, aromatizado con perejil y un toque de ají limo, salsa demiglace y crema de leche y gratinada con una mezcla de quesos tradicionales

*Typical Swiss shredded potato Rusty, with sauté beef tenderloin and mushrooms, fresh parsley and spicy limo chili, demi-glace reduction, cream and cheeses gratins*

**S/59.00**

## **Spannrippe & Rosmarin-Schupfnudeln**

Asado de tira marinado por 3 días en vino tinto y cocido a baja cocción durante 12 horas al vacío, acompañado de Gnocch-spätzle y con baby verduras salteadas al aceite de oliva

*Slow cooking beef spares ribs, spatzle pasta, and BB veggies in olive oil*

**S/65.00**

## **Forelle & Rösti Gratin**

Trucha a la mantequilla acompañada de mini Papa rösti con tomate horneado y gratinada con queso Raclette y baby zanahorias salteadas al aceite de oliva, con una salsa de mantequilla y vino blanco

*Sauté butter fresh trout, mini Rusty potatoes, oven baked tomatoes, raclette cheese gratin, BB carrots, and White wine sauce*

**S/55.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## EXTRAS / ADICIONALES - EXTRAS / SIDE ORDERS

### Mischgemüse

Legumbres salteadas / *Sauteed vegetables*

**S/16.00**

### Sautierte Pilze

Champiñones salteados / *Sautéed mushrooms*

**S/25.00**

### Cocktail Kartoffeln

Papas brochetas / *Cocktail potatoes*

**S/19.00**

### Rösti

Papa Rösti / *Swiss Rösti potatoes*

**S/18.00**

### Rinderfiletwürfel

Lomo fino de res en cubitos / *Diced Beef tenderloin*

**S/.47.00**

### Rinderfiletwürfel BBQ

Lomo fino de res en cubitos salteados al BBQ / *BBQ saute beef tenderloin*

**S/.49.00**

### Scampis

Langostinos al ajillo / *Shrimps with garlic*

**S/49.00**

### Raclette Käse

Queso raclette / *Raclette cheese*

**S/49.00**

### Früchte

Frutas de la estación, Mini brownie, blondie, galleta de anís

*Seasonal fruits, mini brownie, Blondie, anise cookies*

**S/19.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo

Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante

\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## POSTRES - DESSERTS

Todas las fondues de chocolate serán servidas con frutas de la estación, marshmallows, mini brownies, blondies y galletas de anís  
*All fondues are served with a variety of seasonal fruits, marshmallows, mini brownies, Blondie and anise cookies*

### **Toblerone Fondue**

El infaltable Toblerone, chocolate con las mejores materias primas, almendras y miel de abeja

*Toblerone fondue served with almonds and honey*

**S/65.00**

### **Nutella Fondue**

La tradicional Nutella dan a esta fondue un sabor y aroma incomparable!

*The traditional Nutella gives a special taste to this Fondue*

**S/.59.00**

### **Schokoladen Fondue**

Fondue de chocolate

*Swiss chocolate fondue*

**S/57.00**

### **Bitter Schokoladen Fondue parfümiert mit Cognac**

Fondue de chocolate bitter perfumada al Cognac

*Swiss bitter chocolate fondue with cognac*

**S/58.00**

### **Weiß Schokoladen Fondue parfümiert mit Limoncello**

Fondue de chocolate blanco perfumada al Limoncello

*White chocolate fondue and Limoncello liquor*

**S/59.00**

### **Heisse Liebe**

Helado de vainilla servido con frutos rojos calientes y crema chantilly

*Vanilla ice cream served with hot berries and whipped cream*

**S/28.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager

# LA FONDUE

## **Moderner Apfel Strudel**

Lámina de manzana y pecanas envueltas en masa hojaldre, crema inglesa con licor de manzana y helado de canela artesanal

*Pecan nuts and Apple strudel, vanilla and Apple shnaps sauce, cinammon ice cream*

**S/28.00**

## **Crepes Suzette**

Flameados en licor de naranja con naranja confitada

*Flamed crepes with orange liqueur and candied orange*

**S/32.00**

## **Amaretto Birnen**

Peras en gajos flambeadas con amaretto, crema de queso y chocolate blanco sobre Blondie, acompañadas con una gelatina de Amaretto y tulipa de almendras

*White chocolate brownie with cream cheese, amaretto flambé pears, amaretto gelatin and almond tulip*

**S/28.00**

## **Vulkan Toblerone**

Volcán relleno de toblerone, ensalada de frutos del bosque al Grand-Marnier, tulipa de naranja y helado de vainilla artesanal

*Toblerone chocolate Vulkan, Grand-Marnier fresh berries salad, orange tulip and vanilla ice cream*

**S/29.00**

## **Cremoso de chocolate**

Crema de chocolate bitter, gelatina de fresa hecho en casa, caramelo de maracuyá y salsa de fresas

*Bitter chocolate cream, strawberry gelatin, passion fruit caramel and strawberry salsa*

**S/28.00**

Precios en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo  
Prices in soles, include VAT and 10% services charges



Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de informar a nuestro supervisor de restaurante  
\*If you have any dietary restriction please advise our restaurant Manager