



- 1) mettre le fromage (coupé fin) dans la casserole
- 2) Verser du fondant jusqu'à bien au dessus du fromage
- 3) Une grosse tige <sup>gruyère</sup> ~~de~~ <sup>ail</sup> ~~de~~ être pilée, en verser la moitié au milieu de la cuisson et la seconde moitié vers la fin
- 4) La fondue ayant passé sur le réchaud/ajouter du kirsch en quantité progressive
- 5) Ne pas oublier la moutarde

La 1/2 de cette fondue se prend avec du pain  
L'autre 1/2 se boit dans des bols.

8 I 79

Z. Bieger

fait à l'Hôtel Bahnhof pour E. et H. Leigener

les témoins heureux

Bäbel Fuchsler

Rolando Garcia

In Erinnerung an unser KirsCHFondue.  
Im Hotel Bahnhof 8.1. 1979

