

GRÖSSTE AUSWAHL AN KÄSESPEZIALITÄTEN

Chäs-Symphonie *die persönliche Käseauswahl*

Sie wählen nach Belieben an der Käsetheke aus oder lassen sich von unserer Empfehlung überraschen. Serviert mit feinen Beilagen und Brot

Fr. 8.50 /100g

Chäsbueb Gourmet Käsebuffet

Reichhaltiges Käsebuffet mit grosser Auswahl an Saisonfrüchten, Tomaten, Oliven, Chutneys und Brot. A discrétion.

Ab 10 Personen, auf Voranmeldung

Fr. 28.00 /Person

Gschwellti & Chäs

Grosse Käseauswahl & geschwellte Kartoffeln. Serviert mit passenden Beilagen und Senfsorten. A discrétion.

Fr. 28.00 /Person

ChäsChueche

Hausgemachte Käsewähe

Fr. 7.00 /Stück

FONDUE & RACLETTE

Chäsbueb Fondue

Der beliebte Klassiker: cremig-würzige Chäsbueb Fonduemischung mit Brot und auf Wunsch mit geschwellten Kartoffeln

Fr. 29.00 /Person

Liaisons Fondue

Luftig-leichtes Käsefondue mit Schweizer Schaumwein, serviert mit Brot und auf Wunsch mit geschwellten Kartoffeln.

Fr. 41.00 /Person

Fondue einmal Anders

Auf Entdeckungsreise trifft unser traditionelles Schweizer Käsefondue auf eine überraschende Vielfalt an Gewürzen. Wählen Sie:

Fr. 33.00 / Person

- § **Sidney:** Zitronenmyrthe verleiht dem Fondue die Ruhe und Sanftmut der Oper, Piment und Pfefferminz die Abenteuerlust
- § **Tokio:** nussiger Sesam, eine Prise Meeresalgen und die prickelnde Schärfe des Szechuan Pfeffers verbindet Schweizer Tradition mit der Moderne der japanischen Metropole
- § **Bali:** erfrischender Koriander, die angenehme Wärme des Ingwer und der fernöstliche Geschmack von Kardamon, Kurkuma und Kreuzkümmel entführen ins paradiesische Bali
- § **Madrid:** edle Safran-Noten und die Schärfe von Pfeffer und Chili verleihen dem Fondue Lebensfreude und spanisches Temperament

Chäsbueb Raclette traditionell

Auserlesener Hausraclette wird direkt ab Laib abgestrichen. Serviert mit geschwellten Kartoffeln, Brot und einer Auswahl an Raclette-Beilagen.

À discrétion. Ab 10 Personen, auf Voranmeldung

Fr. 29.00 /Person

Candle Light Raclette

Raclette Käse bei Kerzenlicht auf Tisch-Raclette-Öfeli selber schmelzen. Auswahl an verschiedene Raclette Sorten, geschwellten Kartoffeln, Raclette-Beilagen und Brot. À discrétion.

Fr. 32.00 /Person

Trockenfleisch-Teller

Das ideale Apéro-Plättli vor dem Käse-Hauptgang

Fr. 10.50 /Person

DESSERTS

Mini-Dessert – unser Personal stellt Ihnen die Tagesauswahl vor	Fr. 7.50 /Stück
Zwetschgensorbet mit Zwetschgen	Fr. 10.50 /Person
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 13.50 /Person
Zwetschgensorbet	Fr. 7.50 /Person
Zitronensorbet	Fr. 7.50 /Person
Vermicelles mit Merängge und Vanille-Glace (nur saisonal)	Fr. 12.50 /Person

Jeden Samstag Brunch im Chäsbueb

Im ChäsChäuer steht jeden Samstag ein reichhaltiges Brunch-Buffer für Sie bereit: ein exklusives Käseangebot, frisches Brot, fruchtige Konfitüren, Käsereibutter und vieles mehr erfreuen den Gaumen.

Jeden Samstag zwischen 09.00 – 14.00 Uhr

Die Platzzahl ist beschränkt. Wir bitten Sie um Voranmeldung.

<i>Reichhaltiges Brunch-Buffer, inkl. 1 Glas Prosecco</i>	<i>Fr. 34.00 /Person</i>
<i>Kaffee, Tee und Fruchtsäfte im Preis inbegriffen</i>	

Auf Anfrage gibt's unser Brunch-Buffer für private Anlässe auch an jedem andern Tag der Woche. Kontaktieren Sie uns!

UNSERE WEINE

Schaumweine

1 dl

Flasche

Prosecco La Riva die Frati di Valdobbiadene DOCG

Fr. 9.00

Fr. 45.00

Moscato d'Asti DOCG

Fr. 9.00

Fr. 45.00

Weissweine

Posch Sauvignon Blanc AOC, Hauswein

Peter Posch, Twann am Bielersee, BE

Sauvignon blanc

Fr. 7.50

Fr. 42.00

Yvorne AOC

Chant des Resses, Artisans Vignerons d'Yvorne, VD

Chasselas

Fr. 38.00

Heida Valais AOC

Heida Primus Classicus, VS

Savagnin

Fr. 42.00

Pra Bianco

Bianco del Ticino DOC

Guido Brivio, TI

Chardonnay, Sémillon, Blauburgunder, Sauvignon blanc, Viognier

Fr. 44.00

Rotweine	1 dl	Flasche
Yvorne Pinot Noir AOC, Feu d'Amour Vignerons d'Yvorne, Chablais, VD Pinot Noir	Fr. 7.50	Fr. 40.00
Prá Rosso Ticino DOC Merlot Guido Brivio, TI Merlot		Fr. 42.00
Amarone della Valpolicella DOP Massimino Venturini, Veneto, Italien Corvina, Rondinella, Molinara		Fr. 67.00
Colle Massari Montecucco DOC Riserva Barrica Colle Massari Soc., Toscana, Italien Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo		Fr. 45.00
Dessertweine		
Clos d'abeilley Sauternes	Fr. 10.50	Fr. 42.00
Portwein	Fr. 12.50	Fr. 51.00

Kalte und warme Getränke, Spirituosen

Mineralwasser

Mineralwasser rot und blau, Cola, Rivella blau	33 cl	Fr.	4.50
--	-------	-----	------

Bier

Feldschlösschen	33 cl	Fr.	5.00
-----------------	-------	-----	------

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Tee		Fr.	4.50
-----------------------------	--	-----	------

Latte Macchiato		Fr.	5.50
-----------------	--	-----	------

Cappuccino		Fr.	5.00
------------	--	-----	------

Spirituosen

2 cl

Flasche

Cognac	Fr.	10.50	Fr.	95.00
--------	-----	-------	-----	-------

Grappa Muscat	Fr.	10.50	Fr.	75.00
---------------	-----	-------	-----	-------

Seeländer Kirsch	Fr.	9.50	Fr.	71.00
------------------	-----	------	-----	-------

Williams	Fr.	9.50	Fr.	71.00
----------	-----	------	-----	-------

Mirabelle	Fr.	9.50	Fr.	71.00
-----------	-----	------	-----	-------