



## EVENT-KARTE

Für Gruppen ab 14 Personen bieten wir im ChäsChäuer aktuell folgende Angebote an

Vorspeise	Preis /Person
<b>Chäsbuebs Apéro</b> Einstimmung zum Start mit Cüpli, Orangensaft, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst, Lobsiger Nusspezialitäten, Emmentaler Blätterteiggebäck und Pickles	Fr. 20.50
<b>Chäsbueb Klassiker</b>	
<b>Chäsbueb Gourmet Buffet à discrétion</b> Auswahl an feinsten Käsespezialitäten	Fr. 34.00
Mit Trockenfleisch und Wurst	Fr. 36.00
<b>Chäsbueb Fondue</b> Original Chäsbueb Fonduemischung, cremig-würzig	Fr. 32.00
<b>Gin Fondue</b> Feinste Fonduemischung mit Wacholderbeeren und Gin aus der Berner Matte-Brennerei	Fr. 34.00
<b>Schaumwein Fondue</b> Luftiges-leichtes Käsefondue mit Schweizer Schaumwein	Fr. 33.00

Preise inkl. 8.1% MwSt. Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir auf Anfrage gerne.



**Candle Light Raclette à discrétion** Fr. 38.00  
 Tisch-Raclette mit 15 verschiedenen Raclette-Sorten,  
 mit Gschwellti und klassische Raclette-Beilagen

**Raclette traditionnelle à discrétion** Fr. 36.00  
 Feinster Raclettekäse direkt ab dem Laib gestrichen,  
 mit Gschwellti und klassischen Raclette-Beilagen

Auf Wunsch servieren wir die Chäsbueb Klassiker mit Gschwellti.  
 Wartezeit ca. 20 Minuten.

## Süsse Speisen

**Quarktorte – sweet Cheesecake** *pro Stück* Fr. 8.50

**Regionale Glace Spezialitäten** Fr. 4.50  
 Verschiedene Sorten im Angebot.

**Emmentaler Merängge** Fr. 13.50  
 Mit Greyerzer Doppelrahm

**Vermicelles mit Merängge** Fr. 13.50  
 und Vanille Glace (saisonal)

Preise inkl. 8.1% MwSt. Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir auf Anfrage gerne.



\*\*\*\*\*

## **Planen Sie einen Anlass mit Kunden oder eine spezielle Feier im familiären Rahmen?**

Für Gruppen ab 14 Personen bieten wir im ChäsChäuer aktuell folgende Angebote an:

**Käse & Wein Inspiration** (Fr. 125.00 inkl. Getränke)  
Saisonales 3-Gänge Menu mit passenden Weinen und unvergleichlichem Käse & Wein Buffet zum Abschluss

**Fondue-Kochkurs** (Fr. 50 inkl. Kursleitung, exkl. Getränke)  
Vom Käselaiab zum Fonduegenuss! Unter fachkundiger Leitung packen die Teilnehmer selber mit an und lernen, was es für ein feines Fondue braucht. Gemeinsam werden vier verschiedene Fondue-Varianten gekocht – und gegessen!

Fragen Sie uns für weitere Informationen und Reservationsmöglichkeiten.

Preise inkl. 8.1% MwSt. Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren wir auf Anfrage gerne.