



TAGESKARTE

Kalte Speisen

Preis /Person

Chäsbuebs Käse-Symphonie

Wählen Sie Ihre Lieblingskäse aus dem aktuellen Thekenangebot aus und lernen Sie neue Käse kennen! Dazu servieren wir Brot und passende Spezialitäten

pro 100g Fr. 14.50

Chäsbuebs Käse-Apéro

Exquisite Käseauswahl mit feinen Zutaten, kombiniert mit einem Glas Wein

Fr. 25.00

Zvieri Teller

Gemischter Teller mit Käse und Trockenwurst-Spezialitäten aus der Region

Fr. 19.50

Französische Liaison (ab 2 Personen)

Original Rohmilch Camembert aus der Normandie kombiniert mit einer Flasche Cidre du Maître, Christian Drouin, Frankreich

Fr. 21.00

Hausgemachter Käse-Kuchen

Quiche Lorraine

pro Stück Fr. 10.50

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



Warme Speisen

Chäsueb Fondue (ab 2 Personen) Original Chäsueb Fonduemischung, cremig-würzig	Fr.	32.00
Gin Fondue (ab 2 Personen) Feinste Fonduemischung mit Wacholderbeeren und Gin aus der Berner Matte-Brennerei	Fr.	34.00
Schaumwein Fondue (ab 2 Personen) Luftig-leichtes Käsefondue mit Schweizer Schaumwein	Fr.	33.00
Candle Light Raclette à discrétion (ab 4 Personen) Tisch-Raclette mit 5 verschiedenen Raclette-Sorten, mi Gschwellti und klassische Raclette Beilagen	Fr.	38.00

Auf Wunsch servieren Fondue und Raclette Angebote mit Gschwellti.
Wartezeit ca. 20 Minuten.