



TAGESKARTE

Kalte Speisen	Preis /Person
<p>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</p>	<p><i>pro 100g</i> Fr. 14.50</p>
<p>Chäsbuebs Käse-Apéro Exquisite Käseauswahl mit feinen Zutaten, kombiniert mit einem Glas Wein</p>	<p>Fr. 25.00</p>
<p>Zvieri Teller Gemischter Teller mit Käse und Trockenwurst-Spezialitäten aus der Region</p>	<p>Fr. 19.50</p>
<p>Französische Liaison (ab 2 Personen) Original Rohmilch Camembert aus der Normandie kombiniert mit einer Flasche Cidre du Maître, Christian Drouin, Frankreich</p>	<p>Fr. 21.00</p>
<p>Hausgemachter Käse-Kuchen Quiche Lorraine</p>	<p><i>pro Stück</i> Fr. 10.50</p>

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



Warme Speisen

Chäsbueb Fondue (ab 2 Personen) Original Chäsbueb 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.

Süsse Speisen

Quarktorte – sweet Cheesecake	<i>pro Stück</i>	Fr.	8.50
Glacen aus der Molki Meiringe Verschiedene Sorten im Angebot.		Fr.	4.50
Emmentaler Merängge Mit Greyerzer Doppelrahm		Fr.	13.50

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