



## EVENT-KARTE

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 Mit Trockenfleisch und Wurst	Fr. 34.00 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.

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. 40.00 pro Person und Fr. 50.00 pro Stunde für die 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.