



Willkommen im ChäsChäuer

In unserem Keller-Lokal wird die einzigartige Käsekultur zum Genusserlebnis. Hier verbindet sich die ganze Welt des Käses mit moderner Architektur und langjähriger Tradition. Mitten in Bern. Mitten im Chäs.

Der ChäsChäuer steht Ihnen auf Voranmeldung für geschlossene Anlässe wie Kundenevents, interne Schulungen oder private Anlässe offen. Gruppengrösse 10-18 Personen / Steh-Apéros bis zu 30 Personen.

Erleben und geniessen im ChäsChäuer.
Wir freuen uns, Ihnen unsere Käsekultur näher zu bringen.

Ihr Chäs bueb Team

GRÖSSTE AUSWAHL AN KÄSESPEZIALITÄTEN

Chäs-Symphonie

Exklusive, individuelle Käseauswahl

Sie wählen nach Belieben an der Käsetheke aus oder lassen sich von unserer Empfehlung überraschen.

Serviert mit Trockenfrüchten, Nüssen, Oliven, Chutneys und Brot Fr. 8.50 /100g

Chäs bueb Gourmet Käsebuffet

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

Fr. 28.00 /Person

Gschwellti & Chäs

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

Fr. 28.00 /Person



FONDUE & RACLETTE

Chäsbueb Fondue

Cremig-würzige Chäsbueb Fonduemischungen mit knusprigem Brot und geschwellten Kartoffeln.

§ Chäsbueb Fondue Classic	Fr. 29.00 /Person
§ Liaisons Fondue mit Schweizer Schaumwein	Fr. 41.00 /Person

Chäsbueb Raclette traditionell

Auserlesener Hausraclette wird direkt am Laib geschmolzen und auf den Teller abgestrichen. Serviert mit geschwellten Kartoffeln und Brot sowie einer Auswahl an Raclette-Beilagen. À discrétion.

Ab 10 Personen, auf Voranmeldung	Fr. 26.00 /Person
----------------------------------	-------------------

Candle Light Raclette

Raclette Käse bei Kerzenlicht auf individuellen Raclette Öfeli selber schmelzen. Verschiedene Raclette Sorten, geschwellten Kartoffeln, Raclette-Beilagen und Brot. À discrétion.

Fr. 28.00 /Person

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50 /Person
Fruchtwolke – Jogurt Mousse mit Fruchtschicht Passionsfrucht oder Waldbeeren	Fr. 7.50 /Person
Vanille Glace mit heissen Beeren	Fr. 8.50 /Person
Zwetschgensorbet mit Zwetschgen	Fr. 10.50 /Person
Zitronensorbet	Fr. 7.50 /Person
Vermicelles mit Merängge und Glace	Fr. 12.50 /Person

Preise inkl. 8% MwSt

Keine Abgabe von Wein und Bier an unter 16-Jährige; Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige

VERSCHIEDENE GETRÄNKE

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. 4.20

Latte Macchiato Fr. 5.50

Cappuccino Fr. 5.00

Spirituosen

2 cl

Flasche

Cognac Napoléon 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

Dessertwein

1dl

Flasche

Clos d'abeilley Fr. 10.50 Fr. 42.00

Portwein Fr. 12.50 Fr. 51.00

UNSERE WEINE

Weiss	1 dl	Flasche
Prosecco	Fr. 9.00	Fr. 39.00
Champagner	Fr. 11.00	Fr. 47.00
Posch, Hauswein Peter Posch, Twann Sauvignon blanc	Fr. 7.50	Fr. 41.00
Peissy Genève AOC Sélection Chasselas, Doral, Pinot gris	Fr. 6.50	Fr. 36.00
Heida Valais AOC Heida	Fr. 8.00	Fr. 41.00
Pra Bianco Guido Brivio, Tessin Sauvignon blanc, Semilion, Chardonnay	Fr. 7.50	Fr. 41.00
rot		
Posch, Hauswein Peter Posch, Twann Pinot noir Auslese	Fr. 7.50	Fr. 41.00
Peissy Genève AOC Martine Roset Gamay, Pinot, Gamaret, Gar noir	Fr. 6.50	Fr. 39.00
Pra Rosso Guido Brivio, Tessin Merlot	Fr. 7.50	Fr. 41.00
Barbera d'Alba DOC Enzo Boglietti, Piemonte, Italien Barbera	Fr. 8.50	Fr. 48.00