

## Käse-Kurs im ChäsChäuer Das perfekte Fondue entwickeln

Finden Sie gemeinsam mit dem Schweizer Käsespezialisten und Maître Fromager Kurt Staudenmann ihre Lieblings-Fondue-Mischung. In einem Fondue-Workshop bereiten Sie drei Variationen von Käse Fondue mit verschiedenen Käsesorten zu.

Die passenden Weine stellt Ihnen der Thuner Paul Rubin vor, ein Kenner und Liebhaber Schweizer Weine.

Lassen Sie sich von der hohen Qualität und dem grossen Genussfaktor verführen.

**Donnerstag**

**9. November 2017**

**18.30 – 21 Uhr**

CHF 48.00 pro Person inkl. Käse und Wein

Wir bitten um Reservation. Die Platzzahl im ChäsChäuer ist beschränkt. Reservationen nimmt die Münsterkellerei gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen.

Tel. 031 312 17 17

email: [laden@muensterkellerei.ch](mailto:laden@muensterkellerei.ch)



Das Chäsueb Team wünscht Ihnen  
viele genussvolle Momente