



ESSEN Anlässe

Chäsueb Apero

Preis pro Person
Fr. 20.50

Cüpli, Orangensaft
Trockenfleisch, Trockenwurst
Lobsiger Nussspezialitäten
Emmentaler Blätterteiggebäck
Pickles

Käse und Wein Inspiration

Fr. 125.00

Saisonales 3-Gänge Menu mit passendem Wein
Grosses Käse Spezialitäten Buffet
mit passenden Weinen à discrétion

Fondue Kochkurs

Fr. 40.00

Mit einer Kursleitung
Fr. 100.00 ca 2. Std
Käseauswahl von grossen Stücken diverser Käse
Kursleitung gibt fachkundige Auskunft über Käse
und Fondue
Raffeln der Käse durch Kursteilnehmer
für 4 verschieden Versionen Fondue
Zubereitung der Verschiedenen Fondues
Anschliessend Essen der verschiedenen Fondues mit
Bedienung durch unser Serviceteam



CHÄSBUEB KLASSIKER

Chäsbueb Gourmet-Bufferet a discrétion

Auswahl an feinsten Käsespezialitäten
mit Trockenfleisch und Wurst

Fr. 34.00

Fr. 36.00

Chäsbueb Fondue

Unsere beliebte cremig-würzige
Chäsbueb Fonduemischung

Fr. 31.00

Gin Fondue

Feine Käsemischung mit Wacholderbeeren
und Gin aus der Matte-Brennerei

Fr. 34.00

Schaumwein Fondue

Luftig-leichtes Käsefondue mit Schweizer
Schaumwein

Fr. 34.00

Candle Light Raclette a discrétion

Tisch Raclette mit Auswahl
an 15 verschiedenen Raclette Sorten,
Kartoffeln, Pickels und Garnituren

Fr. 38.00

Raclette traditionell à discrétion

Direkt ab Laib abgestrichener, feinsten
Raclettekäse.

Dazu servieren wir Ihnen Gschwellti
und klassische Raclette Beilagen

Fr. 36.00



SÜSSES

Quarktorte – sweet Cheesecake	Fr. 8.50
Regionale Glace Spezialitäten Sorten: Fragen Sie unser Personal	Fr. 4.50
Emmentaler Merängge mit Greyerzer Doppelrahm	Fr. 13.50
Vermicelles mit Merängge und Vanille Glace (saisonal)	Fr. 13.50

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