



TAGESKARTE

Kalte Speisen

Preis /Person

Chäsuebbs Käse-Symphonie

Wählen Sie Ihre Lieblingskäse aus dem aktuellen Thekenangebot aus und lernen Sie neue Käse kennen! *pro 100g* Fr. 14.50

Chäsuebbs Käse-Apéro

Exquisite Käseauswahl

kombiniert mit einem Glas Wein.

Fr. 25.00

Zvieri Teller

Gemischter Teller mit Käse und Trockenwurst-Spezialitäten aus der Region

Fr. 19.50

Französische Liaison (ab 2 Personen)

Original Rohmilch Camembert aus der Normandie kombiniert mit einer Flasche erstklassigen Cidre

Fr. 21.00

Alpen Röllchen

Hobelrollen aus dem edlen Honeggli Alpkäse

Fr. 19.50

Hausgemachter Käse-Kuchen

Quiche Lorraine

pro Stück

Fr. 10.50

Dazu servieren wir Brot und feine, passende Spezialitäten

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



Warme Speisen

Chäsueb Fondue (ab 2 Personen) Original Chäsueb 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.



Tageskarte - Süsse Speisen

Preis /Person

Bauernhof Glace & Sorbets (eine Kugel)

5.-

- Erdbeer
- Vanille
- Zitronensorbet
- Zwetschgensorbet

Coupé deiner Wahl

14.50

- 3 Aromen Ihrer Wahl, mit Rahm

auf Wunsch: Schokoladen-, Karamell- oder Erdbeer-Topping

Himbeer-Cheesecake Tartelette

7.50

Süsse Kreationen

13.50

- Alpkuss
 - Emmentaler Meräנגge mit Gruyère Double Crème
- Rote Alpenwölkchen
 - Vanille&Erdbeere Glace, Meräנגge, Rahm und Erdbeeresauce
- Nussige Meräנגge (saisonal)
 - Vermicelles und Meräנגge, mit Vanilleglace

Mini Coupé (eine Kugel)

12.-

- Amaretto Glück
 - Vanilleglace mit Amaretto
- Goldene Vanille
 - Vanilleglace mit Baileys
- Cremige Orangenträume
 - Vanilleglace mit Matte Arangino
- Le Colonel
 - Zitronensorbet mit Wodka
- Prune Royale
 - Zwetschgensorbet mit Vieille Prune



GETRÄNKE

Unsere Auswahl

KALT

Mineralwasser mit	33cl	Fr. 4.50
Mineralwasser ohne	33cl	Fr. 4.50
Coca Cola	33cl	Fr. 4.50
Rivella rot	33cl	Fr. 4.50
Gazosa	33cl	Fr. 5.50
(Himbeer, Heidelbeer, Madarine)		

WARM

Länggass Tee	Fr 4.50
Edelweiss	
Bärner Rose	
Verveine	
Marokkanische Minze	
Sencha Yamato Grün	
Black Assam	
Kaffee creme	Fr. 4.50
Espresso	Fr. 4.50
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Cappuccino	Fr. 5.00

BIER

Bärner Müntschi	33cl	Fr. 5.00
Felsenau		

SPIRITUOSEN 2 cl

Seeländer Kirsch	Fr. 9.50
Williams	Fr. 9.50
Mirabelle	Fr. 9.50
Grappa Muscat	Fr. 10.50
Grappa Amarone	Fr. 16.50
Cognac	Fr. 11.50
Port Tawny 30 years	Fr. 11.50

Preise inkl. 8.1% MwSt. Keine Abgabe von Wein und Bier an unter 16- Jährige;
Spirituosen und Aperitifs an unter 18- Jährige.



GETRÄNKE

Unsere Weinauswahl

SCHAUMWEIN

	Glas 1dl	Flasche 7.5dl
Prosecco La Riva	Fr. 9.00	Fr. 44.00
Cidre Brut		Fr. 36.00

WEISSWEIN

Petite Arvine Chateau Lichten Domaine Rouvinez, Wallis		Fr. 49.00
Les Fleurs Heida AOC Domaine Rouvinez, Wallis		Fr. 46.00
Chant Resses Yvorne AOC Artisans Vignerons, Waadt	Fr. 7.00	Fr. 44.00
Menetou Salon Morogues Domaine Pellé, Frankreich		Fr. 47.00
Viognier VDF Jaboulet Aisé, Frankreich		Fr. 38.00
Freiheit Grüner Veltliner Nigl, Österreich	Fr. 7.00	Fr. 41.00
Suavia Classico DOC Monte Carbonare, Italien		Fr. 45.00

ROSE

Nez Noir Rosé AOC BIO Domaine Rouvinez, Wallis		Fr. 44.00
---	--	-----------

Preise inkl. 8.1% MwSt. Keine Abgabe von Wein und Bier an unter 16- Jährige;
Spirituosen und Aperitifs an unter 18- Jährige.



ROTWEIN

	Glas	Flasche
Pinot Noir Lac Bienne AOC Martin Hubacher, Twann	Fr. 8.00	Fr. 47.00
Riflessi d'Epoca Merlot Brivio Tessin		Fr. 63.00
Chorey les Beaune AOC Tollot Beaut Burgund, Frankreich		Fr. 59.00
Chateauneuf du Pape AOC Grand Tinel, Frankreich		Fr. 56.00
Chateau du Tertre Premier Grand Cru Classé Margaux, Frankreich		Fr. 72.00
Cascinotto Nebbiolo d'Alba DOC Claudio Alario, Italien		Fr. 52.00
Les Sentiuns Priorat DOC Joan Simó, Spanien		Fr. 52.00

SÜSSWEINE

Grains Nobles Assemblage AOC 37.5cl Domaine Rouvinez, Wallis		Fr. 51.00
Trockenbeerenauslese Non Vintage 20cl Kracher, Österreich		Fr. 41.00
Sauternes, Chateau Doisy-Védrines 37.5cl Grand cru classé en 1855, Barsac, Frankreich		Fr. 37.00

Preise inkl. 8.1% MwSt. Keine Abgabe von Wein und Bier an unter 16- Jährige;
Spirituosen und Aperitifs an unter 18- Jährige.



EVENT-KARTE

Vorspeise	Preis /Person	
Chäsbuebs Apéro Einstimmung zum Start mit Cüpli, Orangensaft, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst, Lobsiger Nusspezialitäten, Emmentaler Blätterteiggebäck und Pickles	Fr.	20.50
Chäsbueb Klassiker		
Chäsbueb Gourmet Buffet à discrétion Auswahl an feinsten Käsespezialitäten Mit Trockenfleisch und Wurst	Fr.	34.00
	Fr.	36.00
Chäsbueb Fondue Original Chäsbueb Fonduemischung, cremig-würzig	Fr.	32.00
Gin Fondue Feinste Fonduemischung mit Wacholderbeeren und Gin aus der Berner Matte-Brennerei	Fr.	34.00
Schaumwein Fondue 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.



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 Käselaub 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.