

GRÖSSTE AUSWAHL AN KÄSESPEZIALITÄTEN

Feinste Käsespezialitäten aus dem aktuellen Thekenangebot!

Chäs-Symphonie *die persönliche Käseauswahl*

Sie wählen nach Belieben an der Käsetheke aus oder lassen sich von unserer Empfehlung überraschen. Serviert mit feinen Beilagen und Brot

Fr. 8.50 /100g

Chäsbueb Gourmet Käsebuffet

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

Ab 10 Personen, auf Voranmeldung

Fr. 28.00 /Person

Gschwellti & Chäs

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

Fr. 28.00 /Person

Ein Glas Wein dazu?

Kombinieren Sie Ihre Käseauswahl mit einem feinen Tropfen Wein.

Im Holzregal im ChäsChäuer präsentieren wir Ihnen ausgewählte Weine aus der 3-Seen Region, dem Tessin sowie aus Italien, Spanien und Portugal.

FONDUE & RACLETTE

Chäsbueb Fondue

Der beliebte Klassiker: cremig-würzige Chäsbueb Fonduemischung mit Brot und auf Wunsch mit geschwellten Kartoffeln

Fr. 29.00 /Person

Chäsbueb Gin Fondue

Fondue-Kreation mit Gin – entstanden aus der Zusammenarbeit mit Matte Brennerei Bern

Fr. 32.00 /Person

Liaisons Fondue

Luftig-leichtes Käsefondue mit Schweizer Schaumwein, serviert mit Brot und auf Wunsch mit geschwellten Kartoffeln.

Fr. 41.00 /Person

Chäsbueb Raclette traditionell

Auserlesener Hausraclette wird direkt ab Laib abgestrichen. Serviert mit geschwellten Kartoffeln, Brot und einer Auswahl an Raclette-Beilagen.

À discrétion. Ab 10 Personen, auf Voranmeldung

Fr. 29.00 /Person

Candle Light Raclette

Raclette Käse bei Kerzenlicht auf Tisch-Raclette-Öfeli selber schmelzen. Auswahl an verschiedene Raclette Sorten, geschwellten Kartoffeln, Raclette-Beilagen und Brot. *À discrétion.*

Fr. 32.00 /Person

Trockenfleisch-Teller

Das ideale Apéro-Plättli vor dem Käse-Hauptgang

Fr. 10.50 /Person

Ein Glas Wein dazu?

Zu Fondue und Raclette wird mit Vorliebe Weisswein getrunken. Aber auch ein leichter Rotwein passt bestens! Im ChäsChäuer empfehlen wir Ihnen ausgewählte Schweizer Weissweine sowie Rotweine aus der 3-Seen Region, dem Tessin sowie aus Italien, Spanien und Portugal.

DESSERTS

Zwetschensorbet	Fr. 7.50 /Person
Zwetschensorbet mit Zwetschgen	Fr. 10.50 /Person
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	Fr. 13.50 /Person
Zitronensorbet	Fr. 7.50 /Person
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 10.50 /Person
Vermicelles mit Meräng und Vanille-Glace (nur saisonal)	Fr. 12.50 /Person

Jeden Samstag Brunch im Chäsbueb

Im ChäsChäuer steht jeden Samstag ein reichhaltiges Brunch-Bufferet für Sie bereit: ein exklusives Käseangebot, frisches Brot, fruchtige Konfitüren, Käsereibutter und vieles mehr erfreuen den Gaumen.

Jeden Samstag zwischen 09.00 – 14.00 Uhr

Die Platzzahl ist beschränkt. Wir bitten Sie um Voranmeldung.

*Reichhaltiges Brunch-Bufferet, inkl. 1 Glas Prosecco
Kaffee, Tee und Fruchtsäfte im Preis inbegriffen*

Fr. 34.00 /Person

Auf Anfrage gibt's unser Brunch-Bufferet für private Anlässe auch an jedem andern Tag der Woche. Kontaktieren Sie uns!