



ESSEN

Tageskarte

KALT

Preis p. P.

Käse Celebration

Wählen Sie nach ihrem Gluscht Käsespezialitäten aus dem aktuellen Thekenangebot aus

Fr. 12.50
100g

Chäsbueb`s Schnousi Teller

Gemischtes Apéro Teller mit feinstem Käse und regionalen Trockenwurst Spezialitäten

Fr. 19.50

Käse Kombi regional ab 2 Pers.

Bärner Alpkäse Triologie kombiniert mit 5dl Pinot Noir, Martin Hubacher, Bielersee

Fr. 26.50

Käse Kombi francais ab 2 Pers.

Original Rohmilch Camembert aus der Normandie kombiniert mit einer Flasche Cidre du Maître, Christian Drouin, Frankreich

Fr. 21.00

Stück hausgemachter Kuchen

Käsekuchen Quiche Lorraine

Fr. 10.50

WARM

Chäsbueb Fondue ab 2 Pers.

Unsere beliebte cremig- würzige Chäsbueb Fonduemischung

Fr. 31.00

Gin Fondue ab 2 Pers.

Feine Käsemischung mit Wacholderbeeren und Gin aus der Matte-Brennerei

Fr. 34.00

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



Schaumwein Fondue ab 2 Pers. Fr. 31.00
Luftig-leichtes Käsefondue mit Schweizer Schaumwein

Candle light Raclette à discrétion ab 4 Personen Fr. 38.00
Tisch-Raclette mit Auswahl von 5 Sorten.
Dazu servieren wir Ihnen Gschwellti und klassische Raclette
Beilagen

Auf Wunsch servieren wir die Käseplatte und Fondues mit
Gschwellti. Wartezeit ca. 20 Minuten.

SÜSSES

Quarktorte – sweet Cheesecake Fr. 8.50

Regionale Glace Spezialitäten Fr. 4.50
Sorten: Fragen Sie unser Personal

Emmentaler Merängge Fr. 13.50
Mit Greyerzer Doppelrahm