



Käseangebot

Walliser Raclettekäse WS 65

CH 63805522

1/4 Laib

1/2 Laib

in Scheiben geschnitten

Fr. 23.50 / Kg

Fr. 23.00 / Kg

Fr. 27.00 / Kg

Feinster Raclettekäse aus Turtmann VS
Schonend hergestellt aus unpasteurisierter Rohmilch mit herrlich
dezent-rassigem Geschmack, vollfett, halbhart

Obwaldner Raclettekäse geräuchert CH 5989 in Scheiben geschnitten

Zart schmelzender Obwaldner Raclette-Käse mit feinem Raucharoma
Halbhartkäse, vollfett aus past. Milch

Fr. 30.00 / Kg

Obwaldner Raclettekäse mit gerösteten Zwiebeln

Zart schmelzender Obwaldner Raclette-Käse mit gerösteten Zwiebeln
In Scheiben geschnitten

Fr. 27.00 / Kg

Obwaldner Raclettekäse mit grünem Pfeffer

Zart schmelzender Obwaldner Raclette-Käse mit grünem Pfeffer
In Scheiben geschnitten

Fr. 27.00 / Kg

Obwaldner Raclettekäse mit Knoblauch

Zart schmelzender Obwaldner Raclette-Käse mit Knoblauch
In Scheiben geschnitten

Fr. 27.00 / Kg

Obwaldner Raclettekäse mit Paprika CH 5989 in Scheiben geschnitten

Zart schmelzender Obwaldner Raclette-Käse mit Paprika
Halbhartkäse, vollfett aus past. ilch

Fr. 27.00 / Kg

Obwaldner Raclettekäse mit Weisswein CH 5989 in Scheiben geschnitten

Zart schmelzender Obwaldner Raclette-Käse mit Weisswein
Halbhartkäse, vollfett aus past. Milch

Fr. 30.00 / Kg

Appenzeller Raclettekäse

Aus dem idyllischen Appenzellerland, geschmeidig, gute Schmelzfähigkeit
Halbhartkäse, aus Rohmilch – kräftig-würzig, Reifedauer mind. 4 Monate (erh. Sept-März)

Fr. 29.00 / Kg

Chäs Chalet

Markus – de Ma



raclettegenuss.ch

Fonduemischung fix fertig Walliser Art

Mischung mit 66 % Walliserkäse und 34 % feinem Gruyère AOP
Walliser- und Waadtländer Weisswein in Flaschenqualität,
Kirsch, Maizena, Zitronensaft.
Wir empfehlen pro Person 300 g Fertigmischung (CHF 8.10)

Fr. 27.00 / Kg

Fonduemischung fix fertig Moitié Moitié

Mischung mit 50 % Gruyère AOP und 50 % Freiburger Vacherin
Walliser- und Waadtländer Weisswein in Flaschenqualität,
Kirsch, Maizena, Zitronensaft.
Wir empfehlen pro Person 300 g Fertigmischung (CHF 8.10)

Fr. 27.00 / Kg

Fonduemischung fix fertig Chili, Lemon

Mischung mit 66 % Walliserkäse und 34 % feinem Gruyère AOP
Walliser- und Waadtländer Weisswein in Flaschenqualität,
Kirsch, Maizena, Zitronensaft, Chili und Zitronenblätter
Wir empfehlen pro Person 300 g Fertigmischung (CHF 8.10)

Fr. 27.00 / Kg

Fonduemischung fix fertig Ueli's Rauchfondue

Mischung mit 66 % Obwaldner Rauchkäse und 34 % feinem Gruyère AOP
Walliser- und Waadtländer Weisswein in Flaschenqualität,
Kirsch, Maizena, Zitronensaft.
Wir empfehlen pro Person 300 g Fertigmischung (CHF 8.10)

Fr. 27.00 / Kg

Gruyère AOP rezent

9 Monate alt
Von der Käserei Tyrode von 1454 L'Auberson
L'Auberson liegt auf 1'100 m Höhe nördlich Yverdon / St. Croix
Die Juraweiden mit den vielen Kräutern garantieren einen feinen Käse

Fr. 27.00 / Kg

Gruyère AOP Réserve

13 Monate alt
Noch würziger als der rezente Gruyère
Gleiche Herkunft wie oben

Fr. 28.00 / Kg

Emmentaler AOP mild

Aus Kuh- / Rohmilch 45 % Fett i Teig
Von der Dorf-Käserei Dürrenroth im Emmental 3259

Fr. 22.00 / Kg

Chäs Chalet

Markus – de Ma



raclettegenuss.ch

Emmentaler AOP rezent

Mind 18 Monate gereift, aus Kuh- / Rohmilch 45 % Fett i Teig
Von der Dorf-Käserei Dürrenroth im Emmental 3259

Fr. 28.00 / Kg

Emmentaler AOP uralt

Mind 32 Monate gereift, aus Kuh- / Rohmilch 45 % Fett i Teig
Von der Dorf-Käserei Dürrenroth im Emmental 3259
Der feine und stark rezente unter den Emmentalern

Fr. 33.00 / Kg

Alpkäse Jaunpass

Kleiner Bäder, ¾ Hartkäse – Martin Gafner Beatenberg

Fr. 33.00 / Kg

Tête de Moine AOP Reserve Fromagerie von Büren Villeret

Der feine Halbfettkäse aus Rohmilch

Fr. 29.00 / Kg

Mont Vully Le Réserve / der rezente gereifte

Der feine Halbhartkäse aus thermisierter Milch / fromagerie Schafer
Cressier / Murten

Fr. 27.50 / Kg

Combe-Grède Fromagerie von Büren Villeret

Halbhartkäse, 45 % Fett i Teig

Fr. 28.00 / Kg

Bärlauchkäse Dorfkäserei Dürrenroth i Emmental

Halbhartkäse, 45 % Fett i Teig aus Vollmilch past. Saisonal erhältlich

Fr. 30.00 / Kg

Dorfkäse Dorfkäserei Dürrenroth i Emmental

Hartkäse, 45 % Fett i Teig aus Rohmilch

Fr. 27.00 / Kg

Vacherin fribourgeois AOP extra

Laiterie de Charmey FR, 45 % Fett i Teig / aus Rohmilch unpasteurisiert

Fr. 27.00 / Kg

Appenzeller mild-würzig

Hartkäse aus RohMilch; Reifedauer 3 Monate, mind 48 % Fett i T

Fr. 26.00 / Kg

Appenzeller Rahmkäse

Halbhartkäse aus RohMilch; Reifedauer 3 Monate, mind 55 % Fett i T

Fr. 26.00 / Kg

Appenzeller Edel-Würzig

Hartkäse aus RohMilch; Reifedauer 9 Monate, mind 48 % Fett i T

Fr. 29.50 / Kg

Chäs Chalet

Markus – de Ma



raclettegenuss.ch

Appenzeller Extra-Würzig

Hartkäse aus RohMilch; Reifedauer 6 Monate, mind 48 % Fett i T

Fr. 27.00 / Kg

Appenzeller Kräftig-Würzig

Hartkäse aus RohMilch; Reifedauer 6 Monate, mind 48 % Fett i T

Fr. 27.00 / Kg

Appenzeller ¼ - Fett Räss

Hartkäse aus RohMilch; Reifedauer 6-8 Monate, mind 18 % Fett i T

Fr. 27.00 / Kg

Bratkäse aus Giswil OW

Halbhartkäse, vollfett aus past. Milch

Fr. 26.00 / Kg

Meiringer Huus Mutschli

Molki Meiringen

Halbhartkäse, aus therm. Kuhmilch, Mind 45 % FiT

Fr. 26.00 / Kg

Meiringer Schafmutschli

Berner Oberland

Halbhartkäse, aus past Schafmilch,

Mind 45 % FiT, Konservierungsmittel Lysozym

Fr. 45.00 / Kg

Meiringer Geissmutschli

Berner Oberland

Halbhartkäse, aus past Ziegenmilch

Mind 45 % FiT, Konservierungsmittel Lysozym

Fr. 32.00 / Kg

Käserei-Anke

Fr. 4.20 / 200 g

Zutaten

Cornichons mittelfein

4 Kg Beutel, Abtropfgewicht 2 Kg

Fr. 17.60 / Beutel

Silberzwiebeln

4 Kg Beutel, Abtropfgewicht 2 Kg

Fr. 13.40 / Beutel