



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.

Süsse Speisen

Quarktorte – sweet Cheesecake	<i>pro Stück</i>	Fr.	8.50
--------------------------------------	------------------	-----	------

Regionale Glace Spezialitäten	Fr.	4.50
Verschiedene Sorten im Angebot.		

Emmentaler Merängge	Fr.	13.50
Mit Greyerzer Doppelrahm		

Vermicelles mit Merängge	Fr.	13.50
und Vanille Glace (saisonal)		



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 Käselaib 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.

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