



Abholdatum:

Name, Adresse, Tel.

Raclettekäse

Menge

1201	Ägeri natur mild thermisiert	
1204	Ägeri natur würzig thermisiert	
1210	Ägeri Knoblauch thermisiert	
1211	Ägeri Chilli thermisiert	
1212	Ägeri Pfeffer gemischt thermisiert	
1213	Zugerbergkräuter thermisiert	
1214	Ägeri Gwürz Raclette	
2200	Natur Seiler pasteurisiert	
2202	Weisswein pasteurisiert	
2205	Paprika pasteurisiert	
2207	Rauch pasteurisiert	
2208	Rosa Pfeffer Rohmilch	
2209	Rauch - Speck Rohmilch	
2211	Trüffel Rohmilch	
2212	Portwein - Pfeffer Rohmilch	
2214	Safran Rohmilch	
2217	Lavendel - Muskat Rohmilch	
2218	Wildfenchel Rohmilch	
2227	Steinpilz - Morcheln Rohmilch	
2229	Blauschimmel Rohmilch	
2233	Whisky Port Charlotte Rohmilch	
2234	Königs Basilikum Rohmilch	
2235	Chilli extra scharf Rohmilch	
2239	Heisses Schaf Rohmilch	
	1 Scheibe = 70g gibt 2 Pfännchen	
	Pro Person 200 g Raclette Käse = 6 Pfännchen	



Chäsladä Unterägeri GmbH, Oberdorfstr. 4, 6314 Unterägeri

Tel: 041 750 96 70, www.chäsladä.ch

Abholdatum:

Name, Adresse, Tel.

Hausgemachte Fonduemischungen:

Unsere fixfertigen Fonduemischungen stellen wir mit verschiedenem Bergkäse aus Eigenproduktion, Walliser Weisswein und Kirsch von Ägeri her.

Anzahl Pers.

		Anzahl Pers.
	Nollä Fondue	
	Ägeri Fondue	
	Huusfondue	
	Alphüttli Fondue	
	Schaumwein Fondue	
	Moschtfondue	
	Moschtfondue alkoholfrei	
	Kräuterfondue	
	Hexenfondue	
	Fonduekäse	

Käse- & Fleischplattenplatte

Anzahl Pers.

	Käseplatte für Apero	
	Käseplatte für Zwischenmahlzeit	
	Käseplatte für Hauptmahlzeit	
	Käseplatte für Dessert	
	Käse-Fleischplatte für Apero	
	Käse-Fleischplatte für Zwischenmahlzeit	
	Käse-Fleischplatte für Hauptmahlzeit	