



# Raclette-Bestellliste

Mengenangabe in Gewicht oder Scheiben

1 Scheibe entspricht 2 Raclettepännli und wiegt ca. 80g. Pro Person werden 200-250g oder 2.5 - 3 Scheiben gerechnet.



Nature  
Der Klassiker  
3.10 /100g



Rauch  
Das Räuchern macht den Käse fein cremig  
3.10 /100g



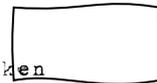
Grossvätu  
Der Klassiker  
aber doppelt  
so alt  
3.10 /100g



Speck Rauch  
Mit magerem Speck vom Rind, in der Räucherammer Veredelt  
3.10 /100g



Knoblauch  
Mit ganzen Knoblauchstücken  
3.10 /100g



Safran  
Die Dosierung macht's, deshalb sind nur Fäden drin  
3.10 /100g



Rosa Pfeffer  
Mit getrocknetem Rosa Pfeffer  
3.10 /100g



Körny  
Mit 23 Gewürzen, perfekt ausbalanciert  
3.10 /100g



Portwein Pfeffer  
Mit in Portwein eingelegte und geschrotete Pfefferkörner  
3.10 /100g



Waldpilz  
Mit Morcheln und Steinpilzen  
3.10 /100g



Bärghöi  
Mit den duftenden, getrockneten Kräutern von der Wiese  
3.10 /100g



Blauschimmel  
Wer Blauschimmel mag muss ihn probieren  
3.10 /100g



Chili  
Mit schön scharfen Chili's drin  
3.10 /100g



Trüffel  
Da sieht, riecht und schmeckt man den edlen Pilz  
6.90 /100g



Bärlauch  
Nur solange er in den Wäldern wächst  
3.10 /100g



Schaf  
Aus Schafrohmlach "Es het, solangs het"  
4.90 /100g



Alle Raclettesorten werden aus Kuhrohmlach hergestellt ausser Schafraclette, fuer den wird 100% Schafrohmlach verkäst.