



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



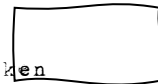
Grossvätu
Der Klassiker aber doppelt so alt
3.10 /100g



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



Lavendel - Muskatblüte
Die Kombination machts, den muss man probieren!
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
Bäris gut
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.