



Name: _____ Tisch: _____

KÄSE- UND FLEISCH-WERKSTATT

Schluss mit Kompromissen!

Geniesse deine persönliche Auswahl.

Alle Plättli werden mit Olivenöl, frischem Brot und einem passenden Chutney serviert.

- PLÄTTLI KLEIN** 17.50
Drei verschiedene Sorten
Fleisch, Käse oder gemischt
- PLÄTTLI GROSS** 22.50
Fünf verschiedene Sorten
Fleisch, Käse oder gemischt

FLEISCH (aus dem Hause Jenzer)

- Salami Rustico (IT)
- Salami Ventricina piccante (CH)
- Prosciutto crudo - San Daniele (IT)+ 1.00
- Landrauchschinken (CH)
- Burgunderkochschinken (CH)
- Bresaola (CH)
- Coppa (CH)

KÄSE

Italien

- Mozzarella di bufala
- Peccorino
- Parmesan Reggiano, 3 Jahre im Naturkeller gereift

Schweizer Halb/Hartkäse (Selection Beeler)

- Alpe Sorescia - Tessiner Alpkäse
- Bsoffnige Thurgauer
- Alp Dräckloch
- Berggreyerzer aus dem Neuenburger Jura - 18 Monate ausgereift

Schweizer Weichkäse (Selection Beeler)

- Jersey Camembert aus dem ZH-Oberland
- Brillat Savarin Crème fraîche
- Toggenburger Bergfichte
- Büffel Reblochon aus dem Aargau
- Aargauer Bierdeckel
- Stanser Kuhfladen
- Blauer Büffel
- Hölzigi Geiss aus dem Toggenburg



Name: _____ Tisch: _____

KÄSE- UND FLEISCH-WERKSTATT

Schluss mit Kompromissen!

Geniesse deine persönliche Auswahl.

Alle Plättli werden mit Olivenöl, frischem Brot und einem passenden Chutney serviert.

- PLÄTTLI KLEIN** 17.50
Drei verschiedene Sorten
Fleisch, Käse oder gemischt
- PLÄTTLI GROSS** 22.50
Fünf verschiedene Sorten
Fleisch, Käse oder gemischt

FLEISCH (aus dem Hause Jenzer)

- Salami Rustico (IT)
- Salami Ventricina piccante (CH)
- Prosciutto crudo - San Daniele (IT)+ 1.00
- Landrauchschinken (CH)
- Burgunderkochschinken (CH)
- Bresaola (CH)
- Coppa (CH)

KÄSE

Italien

- Mozzarella di bufala
- Peccorino
- Parmesan Reggiano, 3 Jahre im Naturkeller gereift

Schweizer Halb/Hartkäse (Selection Beeler)

- Alpe Sorescia - Tessiner Alpkäse
- Bsoffnige Thurgauer
- Alp Dräckloch
- Berggreyerzer aus dem Neuenburger Jura - 18 Monate ausgereift

Schweizer Weichkäse (Selection Beeler)

- Jersey Camembert aus dem ZH-Oberland
- Brillat Savarin Crème fraîche
- Toggenburger Bergfichte
- Büffel Reblochon aus dem Aargau
- Aargauer Bierdeckel
- Stanser Kuhfladen
- Blauer Büffel
- Hölzigi Geiss aus dem Toggenburg