

## UNSERE RACLETTE- UND FONDUE-STARS

*Kein Käse: Bei den Schweizer Blockbustern achten wir auf Starqualität. Ob traditionell oder experimentell – nur die erste Käseliga ist gut genug für Ihren Tisch.*



### Die Stars des Abends

Rechnen Sie mit 200-250g Käse/Person

- Chili-Raclette
- Knoblauch-Raclette
- Kräuter-Raclette
- Nature-Raclette
- Pfeffer-Raclette
- Rauchkäse-Raclette
- Safran-Raclette
- Schafskäse-Raclette
- Thymian-Raclette
- Trüffel-Raclette

### Die Special Guests

Gerne schneiden wir Ihnen die passenden Fleischstücke vom Rind, Kalb oder Lamm frisch für den Tischgrill zu.

### Variationen in 5-Sterne-Qualität

Unsere Käsevariationen lassen das Herz jeder Raclette-Liebhaberin und jedes Raclette-Liebhabers höher schlagen. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit Erstklassigem in puncto Käse und Eingemachtem. Dazu einige zarte Fleischstücke vom Tischgrill und alle sitzen mit einem zufriedenen «Cheese»-Lächeln rund um Ihren Tisch.

### Die Nebendarsteller

- Zürigurken im Glas, regionaler Anbau, eingelegt mit Dill, Apfel oder Gin
- Bibi's Curry-Zucchini
- Bibi's süß-saure Kürbisse
- Bibi's Früchte-Chutneys
- Bibi's Gewürz-Zwetschgen
- Schwarze Nüsse von Jumi
- Staud's Essiggemüse

### Der Statist mit Starqualitäten

Kredenzen Sie zum Raclette – oder Fondue – einen Epesses mit Stil und Finesse: Epesses La Republique 2017 von Patrick Fonjallaz.

Bitte wenden >

## UNSERE RACLETTE- UND FONDUE-STARS

*Kein Käse: Bei den Schweizer Blockbustern achten wir auf Starqualität. Ob traditionell oder experimentell – nur die erste Käseliga ist gut genug für Ihren Tisch.*



### Frisch gerieben – Moreira's Finest

Rechnen Sie mit 150-200g Käse/Person

- **Hausmischung**

Appenzeller Surchoix, Freiburger Vacherin und rezenter Greyezer

- **Moitié-Moitié**

Freiburger Vacherin und rezenter Greyezer

### Regional – ZüriFondue aus Bergdietikon

Fixfertige Fonduemischung ohne Konservierungsstoffe

- **Hausmischung**

Sternenberger Käse verschiedener Reifegrade aus dem Zürcher Oberland, Riesling-Sylvaner AOC aus dem Zürcher Weinland, Maizena, Pfeffer und Muskatnuss

### Vom Starter-Paket bis zur Profimischung

Es ist noch kein Fondue-Meister vom Himmel gefallen: Deshalb erhalten Sie bei Moreira nebst frisch geriebenen Käsemischungen ohne Zutaten auch fixfertige Fonduemischungen. Letztere verwandeln sich fast von Zauberhand in ein wunderbar sämiges Fondue – sofern sie langsam erhitzt und ständig liebevoll gerührt werden.

### Fixfertig – Pontresina Gletscherfondue

Käse von bester Kuhmilch aus tiergerechter Haltung

- **Hausmischung**

Vier erlesene Schweizerkäse, Weisswein, Maizena, Kirsch, Würzmischung

- **Moitié-Moitié**

Greyezer- und Freiburger Vacherin-Käse, Weisswein, Maizena und Kirsch

- **Champagner-Trüffel**

Vier erlesene Schweizerkäse, französischer Schaumwein und Champagner, Maizena, Kirsch, schwarze Trüffel und Trüffelöl