

Chäsplatte

Käseplatte mit Rinde kg / 55.—
Apéro-Käseplatte ohne Rinde kg / 60.-



Fleisch-Platte kg / 90.--



- *Einweg-Platten 33 cm Fr. 3.--*
- *Einweg-Platten 45 cm Fr. 4.--*

Raclette

Preis Raclette halbe Laib kg / 20.50
Preis Raclette geschnitten kg / 23.50
2Kg vac.-Beutel

- *Raclettekäse ½ Käse ergibt ca. 10 – 12 Personen*

Fondue

Hausmischung Fix fertig kg / 34. –
Hausmischung nur Käse kg / 28.50
Fonduebrot gestanzt kg / 14.50

- *Wir rechnen 250 gr. Käse/Person*
- *10 Tage haltbar*

- *Wir rechnen 150 gr. Brot/ Person*

Kartoffeln

Preis kg / 3.50 (warm)

- *In Box bleiben Kartoffel eingesteckt ca. 5 Stunden warm*
- *Kartoffel-Wärmebox 15kg*

Verschiedene Produkte

Knoblipaste kg / 25.–
Pommes Frites 10kg / 54.50

Maschinen

Fondue Garnitur 5.–
(1 Caquelon, 1 Rechaud, 4 Gabeln)
Reinigung Fondue-Garnitur 10.–/Garnitur

Raclette Turbo Ofen 95.– / Wochenende (Freitag Abend – Montag Morgen)
55.– / Tag
Reinigung Raclette Ofen 20.–

Raclette-Ofen zum abstreichen 20.–
Von ½ Laib
Reinigung Raclette-Ofen 20.—

Raclette-Ofen Klein 8 Pers. 15.–
Reinigung Raclette-Ofen 20.—

Raclette Telleröfeli 10.—
Reinigung Telleröfeli 5.–

Friteuse (380A. 15 Kw) 80.–
Reinigung Friteuse 50.—

Maschinen

Pizza/Chäschüechli Ofen	100.– (380 Volt, 6000 Watt)
Hot-Dog-Maschine	30.–
Roteur-Ofen (220V)	30.–
Salamander-Ofen (380 V)	50.–
Steamer/Backofen gross	400.–
Tiefkühltruhe 450 lt.	30.–
Gastro-Kaffeemaschine	50.–
-Abwaschmaschine Gastro	350.–

Geschirr

Porzellanteller	Fr. 0.60
Fondueteller	Fr. 0.60
Besteck im Set (Messer und Gabel)	Fr. 0.80
Kaffeetasse mit Unterteller/Löffeli	Fr. 0.80
Weinglas hoch	Fr. 0.50
Weissweingläsli	Fr. 0.50
Kirschgläsli	Fr. 0.30
Dessertschale	Fr. 0.30



