

## 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 / 21.95  
Preis Raclette geschnitten kg / 24.85  
2Kg vac.-Beutel

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

## Fondue

Hausmischung Fix fertig kg / 34.45  
Hausmischung nur Käse kg / 29.90  
Fonduebrot gestanzt kg / 15.50

- *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

*(Mietpreise Geräte gültig bei Käsebezug, sonst einen Mietkostenaufpreis)*

<b>Fondue Garnitur</b>	<b>5.–</b>
(1 Caquelon, 1 Rechaud, 4Gabeln)	
Reinigung Fondue-Garnitur	10.--/Garnitur
<b>Raclette Turbo Ofen</b>	<b>95.-- / Wochenende (Freitag Abend – Montag Morgen)</b>
	<b>55.-- / Tag</b>
Reinigung Racette Ofen	20.--
<b>Raclette-Ofen zum abstreichen</b>	<b>20.--</b>
Von ½ Laib	
Reinigung Raclette-Ofen	20.—
<b>Raclette-Ofen Klein 8 Pers.</b>	<b>15.–</b>
Reinigung Raclette-Ofen	20.—
<b>Raclette Telleröfeli</b>	<b>10.—</b>
Reinigung Telleröfeli	5.--
<b>Friteuse (380A. 15 Kw)</b>	<b>80.–</b>
Reinigung Friteuse	50.—

## Maschinen

<b>Pizza/Chäschüechli Ofen</b>	<b>100.– (380 Volt, 6000 Watt)</b>
<b>Hot-Dog-Maschine</b>	<b>30.–</b>
<b>Roteur-Ofen (220V)</b>	<b>30.–</b>
<b>Salamander-Ofen (380 V)</b>	<b>50.–</b>
<b>Steamer/Backofen gross</b>	<b>400.–</b>
<b>Tiefkühltruhe 450 lt.</b>	<b>30.–</b>
<b>Gastro-Kaffeemaschine</b>	<b>120.—</b>
<b>Abwaschmaschine Gastro</b>	<b>350.--</b>

## 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



