Telefon 0800 II 0080 Mail: info@cheasy.ch

Vorspeisen und Appetizers

Alle Vorspeisen werden von uns frisch zubereitet und können individuell zusammengestellt werden.
Hier eine kleine Auswahl:

Diverse Käse- und Fleischplatten garniert
Apérobuffet mit kalten und warmen Vorspeisen (Käse, Fleisch, Fisch)
Salatbuffet mit diversen Salaten und Käsen
Cheasy-Chüechli mit Käse, Zwiebeln, Spinat, Knoblauch
Mille-Feuilles mit Crevetten, Steinpilzen, Kräutern
Gemüse- und Früchte-Dips mit feinen Saucen
Fritierte Mozzarella-Spiesschen
Diverse Süppchen im Espresso-Tässchen, kalt und warm

Käse-Fondues

Alle Fonduekreationen werden von uns fertig gemischt, vakuumiert und gekühlt.
Wir rechnen mit 200 bis 250 Gramm pro Person. Sie erhalten natürlich eine Kochanleitung dazu.

Versuchen sie mehrere Sorten nebeneinander:

Fondue Tradition - unsere bewährte Hausmischung
Landfroueli-Fondue - mit Schinken, Schnitlauch und Zwiebeln
Fondue aux Cèpes - mit Steinpilzen und Cognac
Fondue aux Morilles - mit Morcheln und Armagnac
Fondue moitiè-moitiè - das traditionelle Welsche mit Vacherin
Fondue au Saumon - das Edle mit Lachs und Cognac
Fondue aux Anchois - mit feinen Sardellen und Kapernjus
Fondue aux Herbes - mit frischen Kräutern und Knoblauch
Fondue à L'Ail des Ours - mit Bärlauch (saisonunabhängig da von uns eingemacht)
Fondue au Choucroute - mit Sauerkraut aus eigener Produktion
Fondue au Miel - die leichteste Versuchung seit es Honig gibt
Fondue au Citron - die saure Mischung gegen Übersäuerung
Fondue au Roquefort - das beliebteste Fondue unserer Gäste
Fondue Hollandaise - dezent, mit dem feinen Gouda-Käse
Fondue Hawaii - starke Gewürze mit Ananasstücken
Fondue à la Crème Fraiche - mit vielen Kräutern und Gewürzen, wird kalt genossen
Holzfäller-Fondue - rustikal mit Speckwürfeli, Spiegelei und Kartoffeln
Fondue Café de Paris - mit feiner Kräutermischung und Knoblauch
Fondue aux Oeufs - mit Eigelb luftig verfeinert
Fondue Mont d'Or - mit Vacherin Mont d'Or
Fondue Tête de Moine - mit dem feinen Mönchskopf aus dem Bellelay
Fondue aux Tomates - das rote Fondue mit frischen Tomaten
Fondue aux Asperges - mit Spargelstückli und Wermuth
Fondue aux Oignons - mit einer Sonderration Zwiebeln und Knoblauch
Fondue au Champagne - feine Mischung mit Champagner aufgekocht
Fondue au Cidre de Pommes - mit Süssmost von der Nachbarin (alkoholfrei)
Kutscher-Fondue - das Herzhafte mit Bier aufgekocht, dazu Salzstangen
Fondue Schabziger - mit frischem Schabziger-Käse aus der Innerschweiz
Fondue aux Chèvres - mit feinem Geissenkäse

Fondue au Calvados - mit kleinen Apfelstücken und natürlich Calvados
Fondue aux Poires - mit Birnenstücken und Williams
Fondue aux trois Poivres - mit drei Sorten Pfeffer und Muskatnuss
Fondue aux noix - feiner Baumnussgeschmack und Pistazienkerne
Fondue aux raisins - dank eingelegten Weinbeeren und Rum leicht süsslich
Fondue tricolore - weiss-rot-grün, serviert in drei kleinen Caquelons
Fondue vaudois - das typische Waadtländer Fondue mit Butter
Fondue aux Champignons - mit frischen Champignons aus eigener Zucht
Fondue aux Poivrons - scharf, mit Paprikaschoten drin und draussen
Fondue aux Truffes - das Exklusive mit Trüffel und Champagner
Fondue au Curry - mit indischem Curry verfeinert, dazu Senffrüchte
Fondue à la Moutarde - mit feinstem Djionsenf und Kräutern
Fondue provençale - mit Kräutern aus der Provence und Auberginen
Fondue au Raifort - mit frischem Meerrettich und Wasabi-Stückchen
Fondue à la Chine - das andere Chinoise, mit Ingwer, Soja und Zitronengras

Fleisch- und Fisch-Fondues

Fondue Bacchus - Ein Genuss mit Rinds-, Schweine- und Pouletfleisch in Weisswein gekocht
Fondue Bourgignonne - Rindswürfeli von Filet im heissen Öl
Fondue Chinoise - Rindsscheiben im Bouillon mit Mark
Fondue Pêcheur - Fischfondue mit diversen Fischhäppchen und Langusten
Fondue St. Jacques - Fischfondue mit Coquilles St. Jaques
Fondue à L'Hommard - mit frischen Hummerstücken

Gerne stellen wir für Sie auch eine individuelle Kombination zusammen.
Zu allen Fisch- und Fleischfondues empfehlen wir unsere berühmten hausgemachten Saucen.

Raclettekäse

Bester Wallisser Käse direkt aus der Käserei Turtmann
als ganzer (ca. 5.2 kg) oder halber Laib (ca. 2.6 kg)
oder fein aufgeschnitten in Scheiben

Desserts

Wir liefern diverse Süssigkeiten, gerne auch in kleineren Portionen, damit Sie Ihren Gästen eine schöne Auswahl servieren können.

Bestellung und Lieferung

Bitte bestellen Sie rechtzeitig (mind. 3 Tage im Voraus). Wir bereiten alles frisch für Sie vor. Abholung oder Hauslieferung direkt zu Ihnen, je nach Eignung auch Postversand möglich.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot, bei Bedarf auch mit Kochgeräten, Caquelons, Wärmehaltern, Geschirr und Gläsern - Kontaktieren Sie uns einfach.