



## Der Raclette-Experte

### Mengen-Berechnung

Pro Person rechnet man je **200 - 300 g** Käse; das sind rund 5 - 8 Portionen (Pfännchen).  
 Eine Scheibe Raclettekäse ergibt 2 Portionen (ausgenommen bei runden Käsen sind die Scheiben nicht gleichmässig).  
 Wird noch Fleisch dazu serviert, kann die Käsemenge entsprechend reduziert werden.  
 Der Bedarf an Kartoffeln beträgt etwa bis zu das eineinhalbfache des Käsegewichtes.

### Käse-Auswahl

#### Schweizer Raclettekäse nature:

<input type="checkbox"/>	Sennhütte-Raclette mild	<input type="checkbox"/>	Original Walliser Raclette AOC °) *)
<input type="checkbox"/>	Sennhütte-Raclette rezent °)	<input type="checkbox"/>	Appenzeller-Raclette °) *)
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Schafmilch-Raclette *)
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Ziegenmilch-Raclette *)

#### Schweizer Raclettekäse gewürzt:

<input type="checkbox"/>	Diabolo (Peperoncini) *)	<input type="checkbox"/>	Blauschimmel *)	<input type="checkbox"/>	Bockshornkleesamen *)
<input type="checkbox"/>	Kürbiskernen-Curry *)	<input type="checkbox"/>	Knoblauch	<input type="checkbox"/>	Kräuter *)
<input type="checkbox"/>	Pfeffer	<input type="checkbox"/>	Mostbröckli *)	<input type="checkbox"/>	Paprika
<input type="checkbox"/>	Rosenpfeffer *)	<input type="checkbox"/>	Portwein *)	<input type="checkbox"/>	Rauch
<input type="checkbox"/>	Steinpilz *)	<input type="checkbox"/>	Safran *)	<input type="checkbox"/>	Speck *)
<input type="checkbox"/>	Weisswein *)	<input type="checkbox"/>	Tomaten-Basilikum )	<input type="checkbox"/>	Trüffel *)
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Zwiebeln *)		

°) runder Käselaiab

\*) Saisonprodukt (bitte beachten Sie, dass Saisonsorten nicht jederzeit erhältlich sind)

### Beilagen-Buffer

#### Klassisch:

<input type="checkbox"/>	Kartoffeln (festkochend)	<input type="checkbox"/>	Cornichons / Essiggurken	<input type="checkbox"/>	Silberzwiebeln
<input type="checkbox"/>	Pfeffer				

#### Pikant:

<input type="checkbox"/>	Maiskölbchen	<input type="checkbox"/>	Maiskörnersalat	<input type="checkbox"/>	Peperonistreifen	<input type="checkbox"/>	To-
<input type="checkbox"/>	matenschnitze	<input type="checkbox"/>	Spargelstangen	<input type="checkbox"/>	Mixed Pickles / Essiggemüse	<input type="checkbox"/>	Oli-
<input type="checkbox"/>	ven	<input type="checkbox"/>	Zwiebeln	<input type="checkbox"/>	Knoblauch eingelegt	<input type="checkbox"/>	Champignons / Eierschwäm-
<input type="checkbox"/>	me eingelegt	<input type="checkbox"/>	Schinkenstreifen / Speckstreifen	<input type="checkbox"/>	Chutneys	<input type="checkbox"/>	Paprika

#### Süss:

<input type="checkbox"/>	Ananas	<input type="checkbox"/>	Birnen	<input type="checkbox"/>	Pfirsiche	<input type="checkbox"/>	Trauben	<input type="checkbox"/>	Kiwi
<input type="checkbox"/>	Feigen frisch	<input type="checkbox"/>	Zwetschgen eingemacht	<input type="checkbox"/>	Melonen	<input type="checkbox"/>	Kir-		
<input type="checkbox"/>	schen	<input type="checkbox"/>	Baumnusskernen u.v.m.	<input type="text"/>					

### Bestellung

Sie können uns dieses Blatt als Bestellformular per Fax oder E-Mail übermitteln.  
 Gerne stellen wir Ihnen die gewünschten Produkte zum Abholen bereit.

Name  Tel.   
 Adresse  wird abgeholt am

Die Käse-Angaben sind nach Gewicht oder Anzahl Scheiben oder Käse am Stück.  
 Gewünschte Verpackung: Käsepapier oder vacuumiert oder auf Platte angerichtet.  
 Anweisung, falls eine Käsesorte nicht erhältlich ist / Bemerkungen:

  


**Sennhütte Thal AG**  
**Familie Fuhrer**  
**Dorfstrasse 4**

**9425 Thal**  
**Tel. 071 888 29 53**

**info@**  
**sennhuetten-thal.ch**