

Raclette



Laut schriftlichen Überlieferungen schöpften die **Hirten** der Urschweiz bereits im 12. Jahrhundert bei einem würzigen Raclette in **gemütlicher Runde** neue Kraft. Dazu setzten sie einen halben Käselaiab der Hitze des Ofens aus und streiften den geschmolzenen Käse zu einem bekömmlichen Mahl ab. Daher stammt auch Raclette: „Racler“, ist französisch und bedeutet „abschaben“. Wir lassen die Rinde bei unseren feinen Raclettekäse dran und schmelzen sie mit, denn sie verspricht **Hochgenuss** pur.

Wir bieten original **Raclette** mit verschiedenen Käsesorten ab zwei Personen auf Vorbestellung an.

Sie **wählen** einen der aufgelisteten Käse von den vier Alpennationen
Deutschland, Österreich, Frankreich und der Schweiz aus.

Diese sind in der Regel zwischen 1800g und 3000g schwer – wir wiegen gemeinsam! Der ausgewählte Käse wird in den Original Schweizer **Racletteofen** eingespannt und langsam von Ihnen **geschmolzen**. Den geschmolzenen Käse schieben Sie mit dem Raclettemesser in einem Schwung auf Ihren Teller...

Pro Person erheben wir einen **Grundpreis von 12.50€** für das Raclette mit den Beilagen.

Als Beilagen servieren wir Kartoffelchen, Essiggemüse und Brot.

Nach dem Raclette-Erlebnis wiegen wir wieder zusammen den übrig gebliebenen Käse.

Pro konsumierte **100g** Käse berechnen wir Ihnen den jeweilig angegebenen **Preis** des Käses.

Der **Preis** des konsumierten Käses wird zum **Grundpreis** dazugerechnet. Viel Spaß und guten Appetit!

Raclette Swiss / Schweiz / rund / 2,4 kg..... 4.5

Beste zertifizierte Schweizer Milch, etwas Salz (frei von Jod & Fluor), Käsereikulturen und etwas Lab werden für diesen reinen Naturkäse verwendet. Auch die Rinde ist Natur pur und wird während der Reifezeit ausschließlich mit Salzwasser gewaschen, somit kann diese mit bestem Gewissen mit verzehrt werden. Die über 4 Monate andauernde Reifezeit im Höhlenklima ist für einen Raclettekäse überdurchschnittlich lang.

Swiss Pfeffer / Schweiz / eckig / 2,8 kg..... 4.5

Über Monate durften die grünen Pfefferkörner ihr Aroma im naturbelassenen Raclettekäse ausbreiten. Dieser Raclettekäse wurde traditionell in einer Dorfkäserei im Kanton St. Gallen in der Schweiz hergestellt. Binnen 4 Monaten Reifezeit hat sich der Teig gut gefestigt und die spürbare Schärfe des Pfeffers sich ausgeprägt.

Swiss Chili / Schweiz / eckig / 2,8 kg..... 4.5

Ein feuriger Raclettekäse aus dem Kanton St. Gallen in der Schweiz. In der Dorfkäserei traditionell hergestellt und mit einer guten Menge Chili verfeinert ausgereift. Angenehm scharf kommt er im 4 Monate gereiften Raclettekäse zur Geltung. Sein Käseteig ist kompakt und lässt sich bequem mit unserem speziellen Raclettemesser schaben und die Rinde schneiden.

Cremeux de Savoie / Frankreich / rund / 2,4 kg..... 6

Der Raclettekäse „Cremeux de Savoyen“ wird aus satter Alpenmilch in der Region unterhalb des Mont Blanc hergestellt. Tagfrische Rohmilch, Salz, natürliches Lab und Molkereikulturen sind die wenigen Zutaten, die verwendet werden. Sein Geschmack ist angenehm würzig bis leicht kräftig, die Konsistenz ist fest und zugleich elastisch, so dass der Raclettekäse optimal zu schaben und die Rinde zu schneiden ist.

Cremeux de Savoie / Frankreich / geräuchert / rund / 2,3 kg 7

Ein Naturkäse, der traditionell in einer kleinen Dorfkäserei im Savoyer Alpengebiet aus Rohmilch hergestellt wird. Er wird über Buchenholz geräuchert und für 5 Monate ausgereift. Ein Raclettekäse voller Alpenmilcharomen mit perfekter Konsistenz zum Schaben und Schneiden.

Swiss Trüffel / Schweiz / eckig / 2,8 kg 8

Für alle Trüffelliebhaber unter uns eine Entdeckung. Durch den intensiven schwarzen Trüffel im Käseteig reift hier ein besonderer Schweizer Raclettekäse heran. Binnen 4 Monaten Reifezeit entwickelt sich das feinwürzige Aroma des Raclettekäses, das optimal ergänzt wird durch die angenehm erdigen Aromen des Trüffels.

Die Rinde ist unbehandelt und kann wie bei allen unseren Käse genussvoll mitverzehrt werden.

Swiss Knoblauch / Schweiz / eckig / 2,8 kg 8.5

Zum Raclette ist dieser Raclettekäse mit Knoblauch gewissermaßen ein Geheimtip. In seinem Herkunftsland Schweiz gehört diese Variante vom Raclettekäse zu den Basics am Tisch. Feinwürzig und vollmundig ist der Raclettekäse nach seinen 4 Monaten Reifezeit, pikant mit leichter Schärfe begleitet der Knoblauch ihn.

Beim Raclette wirkt er wie eine Art Geschmacksverstärker.

Hopp Schwiiz!

Tomme de chèvre / Frankreich / rund / 1,8 kg 9

Ein oft unterschätztes Mauerblümchen ist dieser Raclettekäse aus bester **Ziegenmilch**. Handwerklich und ohne Zusatzstoffe hergestellt, hoch oben in den Savoyer Alpen Frankreichs. Seine verzehrbare Naturrinde ist hauchdünn und schützt ihn während seiner Reifezeit. Unser Lieferant bezieht die Käselaike direkt von einer kleinen Dorfkäserei auf 1500 Meter Höhe. Diese reift die Laibe fünf Monate in einer Höhle aus.