



RACLETTE-PLAUSCH

DER SCHWEIZER KÄSEKLASSIKER

Mit Käse aus der eigenen Produktion

RACLETTE-PLAUSCH

DER SCHWEIZER KÄSEKLASSIKER

An diesem geselligen Abend steht unser Gleis 18 Käse im Mittelpunkt. Ihr beginnt mit unserem frischen Marktsalat mit Molke-Dressing, direkt aus der Schüssel zum Selberschöpfen. Danach erwartet euch das Highlight des Abends – Raclette «à discrétion» mit allem Drum und Dran, selbstproduziert aus der Stadtkäserei. Dazu servieren wir einen passenden Weiss- und Rotwein. Nach diesem herzhaften Käse-Fest krönen wir den Abend mit einem süssen Abschluss, hausgemachter Cheesecake im Glas, serviert mit einem fruchtigen Kompott. Und natürlich darf das Gläschen Kirsch am Ende nicht fehlen.

**MIT KÄSE
AUS DER
EIGENEN
PRODUKTION**

Genuss-Werkstatt

Raclette-Plausch inklusive Salat und Dessert, Wein, Bier, Wasser, Kaffee/Espresso und 1 Glas Schweizer Kirsch

Kosten

Pauschal CHF 85 inkl. MwSt. / Person

Personen

Ab 8 Personen

Reservation

Täglich buchbar. Auf Anfrage per E-Mail an kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch

Upgrades

Apéro +CHF 25 / Person Apéroplättli und Weisswein oder Hauspunsch nach Wahl
Cocktail-Apéro +CHF 48 / Person eine Stunde Apéro mit Cocktails und Apéroplättli

Stadtkäserei und Restaurant • Zollstrasse 37 • 8005 Zürich
+41 44206 50 60 • www.restaurant-stadtkaeserei.ch

**molkerei
zürich**

Stadt
Käserei
UND RESTAURANT