

A photograph of a restaurant table set for a raclette meal. In the foreground, a white plate holds a portion of melted cheese, a red tomato, and some vegetables. To the left, a hand is seen holding a fork over another plate. The table is also set with several wine glasses filled with white wine, a glass of water, and small bowls containing condiments like green herbs and red sauce. The background shows other diners and a server, creating a lively dining atmosphere.

# RACLETTE-PLAUSCH

DER SCHWEIZER KÄSEKLASSIKER

Mit Käse aus der eigenen Produktion

# RACLETTE-PLAUSCH

## DER SCHWEIZER KÄSEKLASSIKER

Wir starten genussvoll mit einer gemischten Käsevariation und Weisswein zum Apéro. Danach folgen unser Marktsalat mit Molke-Dressing und der Star des Abends – das Raclette «à discretion» mit allem drum und dran, selbstproduziert aus unserer Stadtkäserei. Dazu servieren wir einen Weisswein wie auch einen passenden Rotwein. Nach dem geselligen Käse-Fest folgt der süsse Abschluss mit hausgemachtem Cheese Cake im Glas mit Früchte-Kompott. Ein Gläschen Kirsch darf am Schluss nicht fehlen.

**MIT KÄSE AUS  
DER EIGENEN  
PRODUKTION**

### Genuss-Werkstatt

Apéro und Raclette-Plausch «à discretion» inkl. Wein, Bier, Wasser, Kaffee/Espresso und 1 Glas Schweizer-Kirsch (*veganer Käse auf Anfrage*)

### Kosten

Pauschal CHF 105 inkl. MwSt. / Person  
(während 180 Minuten alles inklusive)

### Personen

Ab 8 bis 50 Personen

### Reservation

Täglich buchbar. Auf Anfrage per E-Mail an [kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch](mailto:kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch)

Stadtkäserei und Restaurant • Zollstrasse 37 • 8005 Zürich  
+41 44 206 50 60 • [www.restaurant-stadtkaeserei.ch](http://www.restaurant-stadtkaeserei.ch)

Stadt  
Käserei  
UND RESTAURANT