



# Apéro-Vorschläge

**Chäsilade Buchsi  
Familie Bolli  
Wangenstrasse 11  
3360 Herzogenbuchsee**

**Tel.062 961 12 76**

**[info@chaesilade-buchsi.ch](mailto:info@chaesilade-buchsi.ch)**

**[www.chaesilade-buchsi.ch](http://www.chaesilade-buchsi.ch)**



### **Käseplatte**

Richtmengen pro Person:

Apéro: 80g – 100g Käse  
Zvieri: 100g – 120g Käse  
Volle Mahlzeit: 200g Käse

Wir richten die Käseplatte nach Ihren Wünschen an.  
Garniert mit Nüssen, frischen und getrockneten Früchten.

**Fr. 59.00 / kg gelegter, entrindeter Käse**

### **Käse – Fleisch-Platte**

Nach Wunsch richten wir auch gemischte Platten an.

### **Apéro**

#### ***Fingerfood***

Blätterteigschnecken mit Coppa	<b>Fr. 1.50 / Stk.</b>
Mini Käse-Muffins	<b>Fr. 1.50 / Stk.</b>
Tartelettes mit Kräuterfrischkäse gefüllt	<b>Fr. 1.50 / Stk.</b>
Tortillarollen mit Schinken und Currycrème	<b>Fr. 1.50 / Stk.</b>
Mini Schinken-Gipfeli	<b>Fr. 2.00 / Stk.</b>
Gemüse-Mozzarella-Spiessli	<b>Fr. 2.00 / Stk.</b>
Gazpacho ( <i>kalte spanische Gemüsesuppe</i> )	<b>Fr. 2.00 / Stk.</b>
Linsensalat im Becher	<b>Fr. 3.00 / Stk.</b>
Antipasti-Spiessli	
( <i>Oliven, Teufelshörnchen, Champignons, Salami</i> )	<b>Fr. 3.00/ Stk.</b>
<i>Mindestbestellmenge: 12 Stück</i>	



### ***Gemüse und Dipp Sauce***

5 Sorten Gemüse geschnitten

2 verschiedene Dipp Saucen

- Joghurtdip mit Curry, Koriander und Mango Chutney

- Peppadew-Dip

**Fr. 8.00 / 100g**

Mindestbestellmenge: 500g

### ***Apéro-Chüechli***

Käse Nature, Lauch-Speck, Tomaten-Frischkäse, Broccoli-Käse

**Fr. 1.60 / Stück**

Mindestbestellmenge: 10 Stück gemischt

### ***Käsekuchen***

Käsekuchen Nature

Käse-Tomaten-Kuchen

Käse-Speck-Zwiebeln-Kuchen

Fondue-Käsekuchen mit Weisswein

**Fr. 4.50 / Stück**

### ***Suppen***

Wir kochen für sie die Suppe nach Wunsch.

**Fr. 40.00 / Suppentopf 10 – 15 Personen**



### ***Hausgemachtes Brot als Beilage***

Landfrauenbrot

**Fr. 10.00 / 750g**

Butterzopf

**Fr. 15.00 / 750g**

Focaccia mit schwarzen Oliven

**Fr. 15.00 / 400g**

Pesto-Brot

**Fr. 15.00 / 600g**

Speckzopf

**Fr. 18.00 / 750g**

### ***Aus der Backstube***

Käse-Russenzopf

**Fr. 4.00 / Stück**

Mindestbestellmenge 12 Stück

### ***Apéro-Würfel***

- mit Kartoffeln und Speck

- mit Lachs

- mit Spinat

- mit Thon

**Fr. 1.50 / Stück**

Mindestbestellmenge 12 Stück

**Gerne beraten wir Sie persönlich bei uns im Chäsilade Buchsi.**

**Petra und Stephan Bolli**

*Die Preise verstehen sich exklusiv: Miete des Gewölbekellers bei Eigengebrauch, Personalkosten, Dienstleistungen (Transport, Dekoration, Aufdecken, ect.), Endreinigung*



***Auf Wunsch können wir Ihnen auch einen Fondue- oder Raclette Abend anbieten.***

### **Fondue**

**Fix-fertig angerührt, in Pfanne serviert**

- Bolli-Mischung: Alpkäse, Vacherin und Greyerzer
- Haus-Mischung: Appenzeller, Greyerzer und Vacherin
- Moitié-Moitié: Greyerzer Vacherin

Wir stellen Ihnen die fix-fertig angerührten Pfannen, inklusive Rechaud, Teller, Gabeln und Brot bereit, der Rest wird von Ihnen selber gemacht.

**Fr. 21.50 p/Person**

### **Raclette**

**Raclette mit Candle-Light-Öfeli. 5 Raclette- Sorten nach Wahl in der Preisklasse bis Fr. 31.-/kg. Die exklusiven Käsewünsche werden zusätzlich verrechnet.**

Wir stellen Ihnen den Raclette-Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichon, Maiskölbchen, Raclette-Öfeli, Teller und Besteck zur Verfügung, der Rest wird von Ihnen selber gemacht

**Fr. 21.50 p/Person**

*Die Kellermiete beträgt CHF 200.- pro Tag (Inklusive Bestuhlung, Aufgedeckter Tisch mit Teller und Gläser, Kerzenbeleuchtung, sowie Toilettenbenützung). Für die Reinigung der jeweils benötigten Geschirrtteile, werden zusätzlich CHF 50.- verrechnet.*

*Wenn Sie die jeweiligen Anlässe in unserem Gewölbekeller durch eine professionelle Betreuung und Bedienung durch uns wünschen, so kommen pro benötigtes Personal CHF 55.- pro Stunde dazu, somit entfällt die Miete.*



***Wir bieten Ihnen auch ein kleines, exklusives Weinangebot an. Da diese Direktimporte sind, können Sie vom guten Preis – Leistungsangebot profitieren.***

**Weissweine:**

**Prosecco Riserva Brut DOCG, Angelo, Veneto, Italien** **Fr. 16.00**

*Rebsorte Glera*

Spritzig, fruchtig und trocken, Schaumwein aus dem Veneto

**Gran Sello, Tierra Castilla, Spanien** **Fr. 13.00**

*Rebsorten Macabeo, Verdejo*

Unglaublich süffiger Weisswein

**Pinot Grigio, Bollini Trento DOC, Trentino, Italien** **Fr. 15.00**

*Rebsorte Pinot Grigio*

Trocken, fruchtig, leichter Weisswein aus dem Trentino

**Riesling trocken, Fritz Haag, Mosel, Deutschland** **Fr. 17.00**

*Rebsorte Riesling*

Fruchtiger Weisswein mit raffinierter Mineralität aus der Mosel

**Angelo Bianco, Veneto, Italien** **Fr. 16.00**

*Rebsorten Chardonnay, Sauvignon blanc*

Fruchtig, süffiger Weisswein für jede Gelegenheit

**Johannisberg, Wallis, Schweiz** **Fr. 21.50**

*Rebsorte Sylvaner*

Blumig, feinfruchtig, samtiger Weisswein aus dem Wallis



## Rotweine:

### **Angelo Rosso, Veneto, Italien**

**Fr. 16.00**

*Rebsorte Syrah*

Fruchtig, vollmundig, süffiger Syrah aus dem Veneto

### **Fitapreta, A Touriga Vai Nua, Alentejo, Portugal**

**Fr. 16.00**

*Rebsorte Touriga Nacional*

Feinfruchtig, mineralisch, ein beeriges Trinkvergnügen aus Portugal

### **La Viña de Amaya, Toro, Spanien**

**Fr. 23.00**

*Rebsorte Tempranillo*

Vollmundig, kräftig, ein Trinkgenuss für den ganzen Abend aus dem Toro

### **Macanita, Macanita Tinto, Douro, Portugal**

**Fr. 15.00**

*Rebsorten Touriga Nacional, Sousão*

Kräftig, blumig, ein perfekter Wein aus dem Douro-Tal für den ganzen Abend

### **Mario, Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien**

**Fr. 29.00**

*Rebsorte Tempranillo*

Kraftvoll, mächtig, der Spitzenwein in unserem Sortiment aus dem Ribera del Duero

### **La Cretta, Niklaus Wittwer, Wallis, Schweiz**

**Fr. 18.50**

*Rebsorte Pinot Noir*

Fruchtig, leicht, wunderbarer Pino Noir aus dem Wallis

### **Cegado, Pago Los Balancines, Rib. Del Guadiana, Spanien**

**Fr. 24.00**

*Rebsorten Garnacha Tintorera, Graciano, Tempranillo*

Kräftig, eigenwillig, der absolute Lieblingswein von Stephan Bolli!