

Bitte
frankieren



Fonduebestellung

Name _____
 Vorname _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____
 Mobile _____
 E-Mail _____



Dorfchäsi Hofer Aarwangen AG
 Ursula + Thomas Hofer
 Langenthalstrasse 6
 4912 Aarwangen

Dorfkäserei Koppigen AG
 Bruno Leuenberger
 Hauptstrasse 15
 3425 Koppigen

T 062 923 04 10
 F 062 923 06 29
 info@dorfchaesi.ch

T 034 413 11 81
 F 034 413 03 81
 info@dorfkaeserei.ch

Öffnungszeiten
 Montag - Dienstag 07:30 - 12:00
 14:00 - 18:30
 Mittwoch 07:30 - 12:00
 Donnerstag - Freitag 07:30 - 12:00
 14:00 - 18:30
 Samstag 07:30 - 15:00

Öffnungszeiten
 Montag 07:30 - 18:30
 Dienstag 07:30 - 18:30
 Mittwoch 07:30 - 16:00
 Donnerstag 07:30 - 18:30
 Freitag 07:30 - 18:30
 Samstag 07:30 - 16:00



dorfchaesi.ch



dorfkaeserei.ch

Spezialprodukte aus der Dorfkäserei

Fondue



fixfertig



Frischfondue fixfertig

Fondue – Der Klassiker

Das Frischfondue fixfertig ist ein Produkt der Interessengemeinschaft Frischfondue, bestehend aus den beiden Partnern Thomas & Ursula Hofer, Aarwangen und Bruno Leuenberger, Koppigen. Das Frischfondue fixfertig ist eine wahre Gaumenfreude. Frisch hergestellt aus Aarwanger Aarechäs und Koppiger Dorfchäs, Schweizer Weisswein und Schweizer Kirsch. Ohne künstliche Konservierungsstoffe und ohne Schmelzsalze. Haltbar im Kühlschrank 2 Monate, tiefgekühlt 12 Monate. Auch wenig geübten Köchen gelingt damit ein Gourmet-Fondue par excellence!

Bierfondue

Das Bierfondue wird aus Aarwanger Aarechäs, Koppiger Dorfchäs und Burgdorfer Ämmebier hergestellt. Es ist rezent, cremig und hat durch das Bier mehr Geschmack. Anstelle von Pfeffer wird mit Hopfen gewürzt und der Kirsch wird durch Whisky ersetzt.



Fondue Bärn Secco

Das Fondue Bärn Secco wird ebenfalls aus Aarwanger Aarechäs und Koppiger Dorfchäs hergestellt. Gemischt mit dem Schaumwein Bärn Secco und Cognac ist das Fondue sehr fein und cremig.



Fondue alkoholfrei

Es geht auch ohne Alkohol. Beim beliebten Frischfondue fixfertig alkoholfrei wird anstelle von Wein alkoholfreier saurer Most verwendet.

Fondue mit Sauerkraut & Chili

Unsere jüngste Kreation Fondue fixfertig mit Sauerkraut und einer Prise Chili. Das BBQ-Sauerkraut verleiht dem Fondue eine ganz spezielle Note. Unbedingt ausprobieren!



Mammutfondue

Die Mammutkäser kombinieren in diesem würzigem Fondue ihren roten Käse (mindestens 8 Monate gereift) mit dem schwarzen Käse (Reifezeit von 444 Tagen) zu einem besonders schmackhaften Moitié-Moitié-Fondue: Ein himmlischer Genuss!

Fonduebar zum Mieten

Planen Sie einen Anlass und haben zu wenig Platz für Ihre Gäste? Wir haben die Lösung! In nur Minuten verwandelt sich die 220-Liter-Blechtonne in eine gemütliche Fonduebar!

Rundherum mit einem 40 cm breiten Holztisch versehen und mit höhenverstellbarem Industrie-Gasbrenner. Die extralangen Fonduegabeln aus dem mitgelieferten Köcher nehmen, an die Gäste verteilen und eines unserer fixfertigen Frischfondue's ins Kessi geben. Nach 10 Minuten ist das Fondue essbereit.



Bestellkarte

	2-Portionen	3-Portionen	4-Portionen
 Fondue klassisch	CHF 15.00 <input type="text"/>	CHF 22.50 <input type="text"/>	CHF 30.00 <input type="text"/>
 Bierfondue	CHF 15.00 <input type="text"/>	CHF 22.50 <input type="text"/>	
 Fondue alkoholfrei	CHF 15.00 <input type="text"/>		
 Fondue Bärn Secco	CHF 18.50 <input type="text"/>		
 Fondue mit Sauerkraut & Chili	CHF 18.50 <input type="text"/>		
 Mammutfondue	CHF 18.50 <input type="text"/>		
 Whiskyfondue	CHF 18.50 <input type="text"/>		

Bitte Bestellmenge notieren