

# Schweizer Käsesorten



## Aeschi Alpkäse

hart, würzig  
Rohmilch



Aeschi, Spiez, BE

**SAISONAL**



## Brie Bio Moser

weich, sämig, mild aromatisch  
Pastmilch



Dotzigen, BE



## Alp Rona

halbhart, rezent  
Rohmilch



Furna, Prättigau, GR

**SAISONAL**



## Brie Chilli Fűrwehr

weich, sämig, rassig  
Pastmilch



Schweiz



## Appenzeller 1/4 Fett mild

halbhart, mild  
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



## Brie Wildkräuter

weich, sämig, Kräuter-Aroma  
Pastmilch



Schweiz

**SAISONAL**



## Appenzeller 1/4 Fett räss

halbhart, sehr rezent  
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



## Büffelkäse/Wasserbüffel

halbhart cremig, ausgew. Aroma  
thermisiert



Buttwil, AG



## Appenzeller extra würzig

halbhart, rezent  
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



## Bükuschazi

halbhart, speziell würzig  
thermisiert



Schangnau, BE

*Büffel, Kuh,  
Schaf & Ziege*



## Appenzeller kräftig würzig

halbhart, kräftig  
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



## Bündner Bergkäse extra

hart, rassig rezent  
thermisiert



Bündnerland, GR



## Belper Knolle hart

hart, sehr würzig, pfefferig  
Rohmilch zum Hobeln



Belp, BE



## Bündner Bergkäse 1/4 Fett

halbhart, mild  
Pastmilch



Bündnerland, GR



## Belper Knolle jung

Frischkäse, sehr würzig, pfefferig  
Rohmilch



Belp, BE



## Camembert Suisse Classique

Weichkäse, mild  
Pastmilch



Küssnacht am Rigi, SZ



## Bergfichte

weich, cremig, würzig  
Rohmilch



Lichtensteig, SG

**SAISONAL**



## Casalp Alpkäse Bio

hart, mild-würzig  
Rohmilch



Berneroberrand, BE

**SAISONAL**



## Bleiki Alpkäse

hart, rassig rezent  
Rohmilch



Niederrickenbach, NW

*Selection  
M. Müller*



## Cironé

Hart, mürb cremig, rezent  
Rohmilch



Steinen, SZ