

# Käseherstellung auf offenem Feuer mit Mittagessen

Erfahren sie die Käseherstellung des Hartkäse «le Chalet Bio» auf offenem Holzfeuer. Geniessen sie ein authentisches Mittagessen Fondue Chalet oder eine Original-Rösti mit Schinken. Zum Dessert Meringues mit Doppelrahm.

Fr. 49.- | Erwachsene

Fr. 39.- | AHV

Fr. 29.- | Kinder bis 12 Jahre

Abends auf Anfrage Gruppen ab 15 Pers.möglich.



Jeweils Mittwochs:

Bahnhof Gstaad 10.30 Uhr

Bahnhof Saanen 10.40 Uhr

Bahnhof Rougemont 10.50 Uhr

Bahnhof Flendruz 10.55 Uhr

Rückfahrt:

14.00 Uhr

(Abfahrt

ab

Chalet)

## Im Preis inbegriffen:

Fahrt mit dem Bus ab den jeweiligen Bahnhöfen bis zum Chalet in Château-d'Ex und zurück, Demonstration der Käseherstellung «le Chalet Bio» auf offenem Holzfeuer und Mittagessen (ohne Getränke und Extras).

Verkauf von Käse und regionale Produkte vor Ort im Laden möglich.



**REICHENBACH** **GSTAAD**

**Taxi-Bus, Vermietungen Transporte**

Anmeldung bis spätestens Dienstag 18.00 Uhr

Reichenbach Transporte

Tel. 033 744 14 15

Restaurant Le Chalet

Tel. 026 924 66 77



## Gerne geben wir Ihnen Auskunft:

Reichenbach Transporte AG, Gstaad

Tel. 033 744 14 15

Restaurant le Chalet, Château-d'Ex

Tel. 026 924 66 77

## Spezialangebot:

Auf Voranmeldung besteht die Möglichkeit bei einer Herstellung des eigenen personalisierten Käse dabei zu sein. Nach ca. 6 Monaten werden wir sie kontaktieren um diesen abzuholen.