

# THE CHEDI DESSERT & KÄSE MENU



# DESSERT

The Chedi Dessert Drei Desserts von unserem Chef Pâtissier	28
Apfel Tarte   Bourbon Vanille	20
Baumkuchen   Joghurt Mousse   Erdbeere   Basilikum	20
Schokoladen Feuilline   Himbeere   Popcorn	20
Suji Ka Halwa – Indisches Griess-Halva   Mango-Kulfi	20
Banane   Macadamia   Guave	20
Griessflammerie   Rhabarber   Minze	20
Veganer Karottenkuchen   Tonkabohne 	18

# KÄSE

## **Milchmanufaktur Einsiedeln**

---

In der Milchmanufaktur einsiedeln wird einheimische Bergmilch zu erstklassigen Molkerei- und Käseprodukten verarbeitet. Eine jahrhundertealte Tradition, welche von Generation zu Generation weitergegeben wird. Das ist gelebte Nachhaltigkeit!

Auf den kräuterreichen Bergwiesen rund um Einsiedeln wächst gras, welches von der heimischen Braunvieh Rasse zu Milch veredelt wird und damit in unseren Nahrungskreislauf gelangen kann. Die Transportwege sind nicht länger als die Schulwege der Bauernkinder. Aus der Einsiedler Bergmilch, werden mit viel Handarbeit und Liebe zum Detail, genussvolle Produkte hergestellt in der Milchmanufaktur. Auf natürliche Zutaten wird geachtet und auf künstliche Konservierungsstoffe verzichtet.

## **Käserei Jumi Bern**

---

Die Jumi Milchbauern sind alle rund um die Käserei im Emmental und Bern zuhause. Ihre Kühe zupfen im Sommer auf der Weide Gras. Wenn die kalten Monate vorbeiziehen und die weisse Pracht das Land bedeckt, bekommen die Wiederkäuer Heu. Täglich werden die Kühe zwei Mal gemolken, danach wird die tierwarme Frischmilch in die Käserei gebracht und dort weiterverarbeitet.

Nur aus einwandfreier, sauberer Milch von gesunden Kühen kann ein Rohmilchkäse hergestellt werden. Bei diesem wird die Milch vor dem Käsen nicht abgekocht. Nur der Rohmilchkäse kann länger im Keller gelagert werden und entfaltet somit sein natürliches Aroma.

## **Sélection Maître-Affineur Duttweiler**

---

Der Maître Affineur Duttweiler ist ein sehr kleiner Affineur am Rücken des Genfersees. Er kauft seinen Käse bei ausgewählten Produzenten ein und verfeinert anschliessend jene nach Eigenrezeptur, nach lang bestehender Tradition.

Seine höchst exklusiven Produkte sind schweizweit bekannt und äusserst exklusiv im Geschmack.

## **Affineur Mauerhofer**

---

Affineur Mauerhofer ist eines der ältesten Käsehandelshäuser der Schweiz. In Burgdorf reifen die Käsespezialitäten in historischen Sandsteinkellern. Das Ziel des Affineurs ist es, das historische Handwerk und die Käsetradition der Schweiz zu erhalten. Sie stehen ein für natürliche Produkte, den höchsten Geschmack und für das grösstmögliche Tierwohl.

Dank sorgfältiger Pflege (Affinage) reifen die Käseinnovationen in Ruhe über viele Monate hinweg in jahrhundertalten, natürlich temperierten Keller. Die Natur bestimmt wie viele Käse produziert werden dürfen.

Geschätzte Gäste,

bei denen mit « & » gekennzeichneten Käsesorten handelt es sich um affinieren Käse, welcher bereits zuvor im Rohzustand als Spitzenprodukt von einem unserer Meister-Affineure sorgfältig ausgewählt und später durch denselben in alter Handwerkskunst zur Perfektion gereift wurde. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass manch eine Sorte saisonalbedingt nicht verfügbar ist und wir darüber hinaus nur diejenigen anbieten möchten, welche uns zum jeweiligen Zeitpunkt im perfekten Reifegrad zur Verfügung stehen.

Auswahl an drei | vier | fünf Käsesorten 21 | 28 | 35

pro weitere Sorte 7

Das absolute Reifeerlebnis 36

- Appenzeller Mild-Würzig  
3 Monate - Rohmilch - Appenzell/Schweiz
- Appenzeller d'Alpage Extra &  
24 Monate - Rohmilch - Appenzell/Schweiz
- Emmental du Terroir  
18 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz
- Emmentaler Alt &  
24 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz
- Gruyère Rezent  
9 Monate - Rohmilch - Fribourg/Schweiz
- Gruyère «Caramel» &  
32 Monate - Rohmilch - Fribourg/Schweiz

# KUH

## Hartkäse

---

Appenzeller Mild-Würzig

3 Monate - Rohmilch - Appenzell/Schweiz

Milchmanufaktur Einsiedeln

Appenzeller d'Alpage Extra &

19 Monate - Rohmilch - Appenzell/Schweiz

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Belper Knolle Alt &

9 Wochen - Rohmilch - Bern/Schweiz

Käserei Jumi Bern

Bsetzistein

9 Monate - Rohmilch - Schwyz/Schweiz

Milchmanufaktur Einsiedeln

Cironé &

20 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz

Käserei Jumi Bern

Emmental du Terroir

18 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz

Affineur Mauerhofer

Emmentaler Alt &

24 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz

Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Gruyère Rezent

9 Monate - Rohmilch - Fribourg/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

## Gruyère «Caramel» &

32 Monate - Rohmilch - Fribourg/Schweiz  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## L'Étivaz &

24 Monate - Rohmilch - Waadt/Schweiz  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Rebibes de L'Étivaz &

48 Monate - Rohmilch - Waadt/Schweiz  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Maréchal Kräuter &

22 Monate - Rohmilch - Fribourg/Schweiz  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Mimolette Vieux &

39 Monate - Rohmilch - Lille/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Rätisches Grauvieh

48 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz  
Affineur Mauerhofer

## Schlossberger Alt &

14 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern



## **Halbhartkäse**

---

### Hanfmutschli

4 Wochen – Rohmilch – Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

### Mühlistein

3 Monate – Grauschimmel – Rohmilch – St. Gallen/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

### Tête de Moine &

20 Monate – Rohmilch – Jura/Schweiz  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Vacherin à l'Ancienne

8 Monate – Rohmilch – Fribourg/Schweiz  
Affineur Mauerhofer

### Zigerklee

24 Monate – Rohmilch – St.Gallen/Schweiz  
Affineur Mauerhofer

## Weichkäse

---

### Blau's Hirni

8 Monate - Blauschimmel - Rohmilch - Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

### Brillat Savarin &

3 Monate - Weisseschimmel - Rohmilch - Normandie/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Cœur d'Époisses « Trou du Cru » &

3 Wochen - Rotschmier - Rohmilch - Burgund/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Coulommier &

4 Wochen - Weisseschimmel - Rohmilch - Seine et Marne/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Fourme d'Ambert &

12 Monate - Blauschimmel - Rohmilch - Auvergne/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Francine «Die Runde»

3 Wochen - Weisseschimmel - Rohmilch - Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

### Stilton &

24 Monate - Blauschimmel - Rohmilch - Cambridgeshire/England  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Langres &

2 Monate – Rotschmier – Rohmilch – Champagne/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## La Sanglée des Couardis

4 Wochen – Rotschmier – Rohmilch – Jura/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

## Quadretto

5 Wochen – Rotschmier – Rohmilch – St.Gallen/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

## Simmental Bleu

4 Monate – Blauschimmel – Rohmilch – Waadt/Schweiz  
Affineur Mauerhofer

## Tomme Fleurette

2 Wochen – Weisschimmel – Rohmilch – Rougemont/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

# SCHAF

## Hartkäse

---

Mont Gibloux &

16 Monate - Rohmilch - Fribourg/Schweiz  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Napoléon &

24 Monate - Rohmilch - Pyrenäen/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Halbhartkäse

---

Wägitaler Schafskäse

8 Monate - Rohmilch - Schwyz/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

## **Weichkäse**

---

### Camembrebis

6 Wochen – Weisseschimmel - Rohmilch – Rossinière/Schweiz  
Affineur Mauerhofer

### Dolly

3 Wochen – Weisseschimmel - Rohmilch – Bern/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

### Hölziges Schaf

10 Wochen – Rotschmier - Rohmilch – St.Gallen/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

### St. Lüü

4 Wochen – Weisseschimmel - Rohmilch – Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

# ZIEGE

## Hartkäse

---

Chèvre Corse &

24 Monate - Rohmilch - Korsika/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Geisse Walti

8 Monate - Pasteurisierte Milch - Zürich/Schweiz  
Milchmanufaktur Einsiedeln

Vallée d'Aspe &

19 Monate - Rohmilch - Pyrenäen/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

## Halbhartkäse

---

Clacbitou &

8 Monate - Rohmilch - Burgund/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Léotine

2 Monate - Rohmilch - Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

## Weichkäse

---

### Bouyquette &

2 Monate - Weisssschimmel - Rohmilch - Tarn/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Cathare &

4 Wochen - Weisssschimmel - Rohmilch  
Languedoc-Roussillon/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Crème Chèvre &

3 Wochen - Weisssschimmel - Rohmilch - Bern/Schweiz  
Käserei Jumi Bern

### Pouligny St-Pierre &

9 Monate - Weisssschimmel - Rohmilch - Loire-Tal/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler

### Sainte Maure Cendré &

2 Wochen - Weisssschimmel - Rohmilch - Touraine/Frankreich  
Sélection Maître Affineur Duttweiler