


THE CHEDI DESSERT & MENU FROMAGE

DESSERT

The Chedi Dessert pour deux Trois desserts de notre chef pâtissier	38
Pomme Praline Miel Avoine	20
Courge Macadamia Chai Latte Malt	20
Vermicelles Moka blanc Chocolat Cumberland	20
Chocolat Miel Lait Épicé Safran	20
Ananas Rum Yaourt Raisin Sec	20
Banane Cacahuète Miso Noix de Coco 	20

FROMAGE

Milchmanufaktur Einsiedeln

Dans la Milchmanufaktur einsiedeln, le lait de montagne local est transformé en produits laitiers et fromagers de première qualité. Une tradition séculaire qui se transmet de génération en génération. C'est la durabilité en action !

L'herbe qui pousse sur les prairies de montagne riches en herbes autour d'einsiedeln est transformée en lait par la race locale Braunvieh et peut ainsi entrer dans notre cycle alimentaire. Les voies de transport ne sont pas plus longues que le chemin de l'école des enfants des agriculteurs. De délicieux produits sont fabriqués à partir du lait de montagne d'Einsiedler dans la laiterie, avec beaucoup de travail manuel et d'attention aux détails. Des ingrédients naturels sont utilisés, et aucun conservateur artificiel n'est employé.

Käserei Jumi Bern

Les producteurs de lait de Jumi sont tous basés autour de la fromagerie de l'Emmental, à Berne. Leurs vaches arrachent de l'herbe dans les pâturages en été. Lorsque les mois froids passent et que la splendeur blanche recouvre la terre, les ruminants reçoivent du foin. Les vaches sont traitées deux fois par jour, puis le lait frais, chaud comme la braise, est transporté à la fromagerie pour y être transformé.

Le fromage au lait cru ne peut être fabriqué qu'à partir de lait pur et propre provenant de vaches en bonne santé. Le lait n'est pas bouilli avant la fabrication du fromage. Seul le fromage au lait cru peut être conservé plus longtemps en cave et développer ainsi son arôme naturel.

Sélection Maître-Affineur Duttweiler

Le Maître Affineur Duttweiler est un tout petit affineur au bord du lac Léman. Il achète ses fromages auprès de producteurs sélectionnés et les affine ensuite selon sa propre recette, suivant une tradition de longue date.

Ses produits très exclusifs sont connus dans toute la Suisse et ont un goût extrêmement exclusif.

Affineur Mauerhofer

Affineur Mauerhofer est l'une des plus anciennes sociétés de commerce de fromage de Suisse. À Berthoud, les spécialités fromagères sont affinées dans des caves historiques en grès. L'objectif d'Affineur est de préserver l'artisanat historique et la tradition fromagère de la Suisse. Ils s'engagent pour des produits naturels, le meilleur goût et le plus grand bien-être possible des animaux.

Grâce à des soins attentifs (affinage), les innovations fromagères s'affinent en toute sérénité pendant de nombreux mois dans des caves séculaires à température naturelle. La nature détermine le nombre de fromages qui peuvent être produits.

Chers clients,

Les fromages marqués d'un "&" sont des fromages affinés qui ont déjà été soigneusement sélectionnés à l'état brut comme produit haut de gamme par l'un de nos maîtres affineurs et ensuite affinés à la perfection par le même dans le vieil art artisanal. Veuillez comprendre que certaines variétés ne sont pas disponibles en raison de facteurs saisonniers et que nous ne voulons offrir que celles qui sont disponibles au degré de maturité parfait à ce moment-là.

Choix de trois | quatre | cinq fromages 21 | 28 | 35
par variété supplémentaire 7

L'expérience absolue de la maturité 36

- Appenzeller Doux-Épicé
3 Mois - Lait cru - Appenzell/Suisse
- Appenzeller d'Alpage Extra &
24 Mois - Lait cru - Appenzell/Suisse
- Emmental du Terroir
18 Mois - Lait cru - Bern/Suisse
- Emmentaler Alt &
24 Mois - Lait cru - Bern/Suisse
- Gruyère Épicé
9 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse
- Gruyère "Caramel" &
32 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse

VACHE

Fromage à pâte dure

Appenzeller Doux-Épicé

3 Mois - Lait cru - Appenzell/Suisse

Milchmanufaktur Einsiedeln

Appenzeller d'Alpage Extra &

19 Mois - Lait cru - Appenzell/Suisse

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Belper Knolle Alt &

9 Semaines - Lait cru - Bern/Suisse

Käserei Jumi Bern

Bsetzistein

9 Mois - Lait cru - Schwyz/Suisse

Milchmanufaktur Einsiedeln

Cironé &

20 Mois - Lait cru - Bern/Suisse

Käserei Jumi Bern

Emmental du Terroir

18 Mois - Lait cru - Bern/Suisse

Affineur Mauerhofer

Emmentaler Alt &

24 Mois - Lait cru - Bern/Suisse

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Gruyère Épicé

9 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

Gruyère "Caramel" &

32 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse
Sélection Maître Affineur Duttweiler

L'Étivaz &

24 Mois - Lait cru - Vaud/Suisse
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Rebibes de L'Étivaz &

48 Mois - Lait cru - Vaud/Suisse
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Maréchal Herbes &

22 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Mimolette Vieux &

39 Mois - Lait cru - Lille/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Rätisches Grauvieh

48 Mois - Lait cru - Bern/Suisse
Affineur Mauerhofer

Schlossberger Alt &

14 Mois - Lait cru - Bern/Suisse
Käserei Jumi Bern

Fromage à pâte mi-dure

Hanfmutschli

4 Semaines - Lait cru - Bern/Suisse
Käserei Jumi Bern

Mühlistein

3 Mois - Moissure Grise - Lait cru - Saint-Gall/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

Tête de Moine &

20 Mois - Lait cru - Jura/Suisse
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Vacherin à l'Ancienne

8 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse
Affineur Mauerhofer

Zigerklee

24 Mois - Lait cru - Saint-Gall /Suisse
Affineur Mauerhofer

Fromage à pâte molle

Blau's Hirni

8 Mois - Moissure Bleue - Lait cru - Bern/Suisse

Käserei Jumi Bern

Brillat Savarin &

3 Mois - Moissure Blanche - Lait cru - Normandie/France

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Cœur d'Époisses "Trou du Cru" &

3 Semaines - Moissure Rouge - Lait cru - Bourgogne/France

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Coulommier &

4 Semaines - Moissure Blanche - Lait cru - Seine et Marne/France

Selection Maître Affineur Duttweiler

Fourme d'Ambert &

12 Mois - Moissure Bleue - Lait cru - Auvergne/France

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Francine «Die Runde»

3 Semaines - Moissure Blanche - Lait cru - Bern/Suisse

Käserei Jumi Bern

Stilton &

24 Mois - Moissure Bleue - Lait cru - Cambridgeshire/Angleterre

Sélection Maître Affineur Duttweiler

Langres &

2 Mois - Moisissure Rouge - Lait cru - Champagne/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

La Sanglée des Couardis

4 Semaines - Moisissure Rouge - Lait cru - Jura/Suisse
Käserei Jumi Bern

Quadretto

5 Semaines - Moisissure Rouge - Lait cru - Saint-Gall /Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

Simmental Bleu

4 Mois - Moisissure Bleue - Lait cru - Vaud/Suisse
Affineur Mauerhofer

Tomme Fleurette

2 Semaines - Moisissure Blanche - Lait cru - Rougemont/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

BREBIS

Fromage à pâte dure

Mont Gibloux &

16 Mois - Lait cru - Fribourg/Suisse
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Napoléon &

24 Mois - Lait cru - Pyrenäen/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Fromage à pâte mi-dure

Wägitaler Schafskäse

8 Mois - Lait cru - Schwyz/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

Fromage à pâte molle

Camembrebis

6 Semaines - Moisissure Blanche - Lait cru - Rossinière/Suisse
Affineur Mauerhofer

Dolly

3 Semaines - Moisissure Blanche - Lait cru - Bern/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

Hölziges Schaf

10 Semaines - Rotschmier - Lait cru - Saint-Gall/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

CHÈVRE

Fromage à pâte mi-dure

Chèvre Corse &

24 Mois - Lait cru - Corse/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Geisse Walti

8 Mois - Lait Pasteurisé- Zurich/Suisse
Milchmanufaktur Einsiedeln

Vallée d'Aspe &

19 Mois - Lait cru - Pyrénées/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Fromage à pâte mi-dure

Clacbitou &

8 Mois - Lait cru - Bourgogne/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Léotine

2 Mois - Lait cru - Bern/Suisse
Käserei Jumi Bern

Fromage à pâte molle

Bouguette &

2 Mois - Moisissure Blanche - Lait cru - Tarn/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Cathare &

4 Semaines - Moisissure Blanche - Lait cru
Languedoc-Roussillon/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Crème Chèvre &

3 Semaines - Moisissure Blanche - Lait cru - Bern/Suisse
Käserei Jumi Bern

Pouligny St-Pierre &

9 Mois - Moisissure Blanche - Lait cru - Loire-Vallée/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Sainte Maure Cendré &

2 Semaines - Moisissure Blanche - Lait cru - Touraine/France
Sélection Maître Affineur Duttweiler