The Chedi Dessert & Käse Menu

DESSERT

Meringue | Zitrus | Doppelrahm	20
Schokolade | Pekan | Heu | Butterscotch	20
Rhabarber | Vanille | Weisswein	20
Grüner Apfel | Fenchel | Anis | Kräuter	20
Mango | Mandel | Koriander-Pesto	20
Kiwi | Hibiskus | Honig	20
Oxidierte Banane | Tofu | Nori	20

KÄSE

Milchmanufaktur Einsiedeln

In der Milchmanufaktur einsiedeln wird einheimische Bergmilch zu erstklassigen Molkerei- und Käseprodukten verarbeitet. Eine Jahrhunderte alte 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 affinierten 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 - Weissschimmel - 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 - Weissschimmel - Rohmilch – Seine et Marne/Frankreich
Selection Maître Affineur Duttweiler

Fourme d'Ambert &
12 Monate - Blauschimmel – Rohmilch – Auvergne/Frankreich
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Francine «Die Runde»
3 Wochen – Weissschimmel – 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 – Weissschimmel – 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 – Weissschimmel - Rohmilch – Rossinière/Schweiz
Affineur Mauerhofer

Dolly
3 Wochen – Weissschimmel - Rohmilch – Bern/Schweiz
Milchmanufaktur Einsiedeln

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

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

Bouyguette &
2 Monate - Weissschimmel - Rohmilch – Tarn/Frankreich
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Cathare &
4 Wochen - Weissschimmel - Rohmilch
Languedoc-Roussillon/Frankreich
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Crème Chèvre &
3 Wochen - Weissschimmel - Rohmilch - Bern/Schweiz
Käserei Jumi Bern

Pouligny St-Pierre &
9 Monate - Weissschimmel - Rohmilch – Loire-Tal/Frankreich
Sélection Maître Affineur Duttweiler

Sainte Maure Cendré &
2 Wochen - Weissschimmel - Rohmilch – Touraine/Frankreich
Sélection Maître Affineur Duttweiler