



Feine Käsespezialitäten aus der Region im Mönchskeller





## Fondue

Das Käsefondue findet seinen Ursprung in der französischen Schweiz und den Savoyen. Es besteht aus geschmolzenem Käse, der in einem besonderen Fonduepfopf warm gehalten wird. Der warme, flüssige Käse wird mit Brot- oder Kartoffelstücken, die auf einer langen Gabel im Käse gerührt werden, gegessen. Der entscheidende Punkt für ein gelungenes Fondue ist die Käsemischung und im

Mönchskeller haben wir daher ganz besondere Geschmacksrichtungen für Sie vorbereitet.  
Ein traditionelles Schweizer Essen mit viel Sinn und Gemütlichkeit.

### Mönchskeller Fondue. Gehaltvolles Aroma, sehr cremig.

Unsere Fonduehausmischung besteht aus Greyerzer Käse verschiedener Geschmacksrichtungen und in verschiedenen Reifegraden. Abgerundet wird dieses Käseerlebnis mit Appenzeller und Freiburger Vacherin.

Portion pro Person CHF 23.00  
à discretion CHF 35.00

Das Mönchskeller Fondue kann unter fachkundiger Anleitung auch selbst zubereitet werden!

### Äpler Fondue. Einmaliges, charaktervolles Alpenkräuteraroma.

Beim Äpler Fondue haben wir unsere cremige Hausmischung mit würzigem Alpkäse aus der Region ergänzt.

Portion pro Person CHF 23.00  
à discretion CHF 35.00

### Fondue moitié/moitié. Der cremige Klassiker mit feinem Geschmack.

Die klassische Fonduebasis mit herzhaftem Greyerzer und auserlesenem Freiburger Vacherin.

Portion pro Person CHF 23.00  
à discretion CHF 35.00

### Kräuter Fondue. Kräftig-rezentes Fondue mit Alpenkräutermischung.

Die Mönchskeller Käsemischung, verfeinert mit verschiedenen Blüten und Alpenkräutern.

Portion pro Person CHF 25.50  
à discretion CHF 38.50

### Twister Fondue. Auch Bier harmoniert mit Käse!

Eine Kombination aus einem leicht süsslichen Twister vermischt mit pikantem Käse. Vollmundig abgerundet mit einem rassigen Bierbrand von der lokalen Brauerei Rugenbräu.

Portion pro Person CHF 25.50  
à discretion CHF 38.50

## Raclette

Die Mönche der Kantone Obwalden und Nidwalden erwähnten dieses Schweizer Nationalgericht erstmals im Mittelalter als "köstliches Alphirtessen". Sehr geeignet für geselliges Zusammensein und Geniessen. Für maximale Qualität wird der feine Raclettekäse direkt auf Ihren Teller abgeschabt.

### Raclette/Apéro. Inklusive geschwelter Kartoffeln und verschiedenen Beilagen.

1 Abstrich CHF 8.00

### Raclette als Hauptgang. Inklusive geschwelter Kartoffeln und verschiedenen Beilagen.

Pro Abstrich CHF 8.00

Ungefähr 3 Abstriche ergeben ein Hauptgericht.

à discretion CHF 29.00

### Raclette & Fondue Menü.

Vorspeise 1 Abstrich Raclette, Hauptgang Mönchskeller Käsefondue. Als Nachspeise servieren wir frischen Fruchtsalat.

Portion pro Person CHF 36.00





## Verschiedene Besonderheiten als Apéro im Mönchskeller

Im Preis enthalten ist der im Angebot genannte Käse in besonderer Qualität und dazu passendes Brot.

Natürlich erstellen wir gerne eine individuelle Offerte für Ihren speziellen Anlass.

Senden Sie uns einfach die notwendigen Eckdaten (Gruppengrösse, gewünschtes Angebot, Budget mit oder ohne Getränke) per Email oder rufen Sie uns für weitere Fragen an.

### Mönchskeller Apéro

Dass Käse den Magen nicht nur schliesst, sondern in Kombination mit den richtigen Weinen auch als Apéro ein echtes Highlight ist, beweisen wir Ihnen mit unserem Mönchskeller Apéro.

Portion pro Person (80 g) CHF 12.00

### Hobelkäse aus unseren Alpen

Ein traditioneller Schweizer Genuss. Hobelkäse mit feinem Brot und leckerem Wein - immer ein Volltreffer.

Portion pro Person (80 g) CHF 12.50

### Tête de Moine

Diese Spezialität aus feinsten Kuh-Rohmilch wird mit einem Metallschaber bearbeitet. So entstehen die flockig-leichten Käserosetten, die auf der Zunge zergehen.

Portion pro Person (100 g) CHF 18.50

### Schabziger-Mousse auf frischem Fruchtbrot

Schabziger ist ein besonderer Genuss für Kenner. In dieser Konsistenz, also als Mousse, lässt er sich sehr wohl dosieren und mit unserem frischen Fruchtbrot perfekt abstimmen.

Portion pro Person (4 Stück) CHF 16.50

### Käsedegustation - Berner Oberland

Probieren Sie an einem Abend die besonderen Klassiker aus dem Berner Oberland. Eine Reise für die Sinne mit:

Alpkäse/Mutschli/Geisskäse/Lenker bleu/Meiringer Brie.

Portion pro Person (120 g) CHF 19.50

### Käsedegustation - Schweiz

Mit Fachkenntnis und der richtigen Nase für Sie gebündelt und aus dem ganzen Land zusammengetragen sind die Käse in dieser Degustation. Geniessen Sie typische Hart-, Halbhartkäse- und Weichkäse aus der ganzen Schweiz.

Portion pro Person (120 g) CHF 22.00

## Saisonale Spezialitäten

Verschiedene Jahreszeiten, verschiedene Geschmäcker und unterschiedliches Angebot. Sie nennen uns das Datum Ihres Anlasses und wir erstellen Ihnen, angelehnt an die saisonalen Besonderheiten, einen feinen Käseabend in unserem Keller zusammen.

Preis nach Angebot.



STEINBOCK  
**MÖNCHSKELLER**  
KÄSESpezialitäten aus der Region





### Wichtige Informationen zum Mönchskeller.

Der Mönchskeller steht Ihnen ganzjährig für Gruppenanlässe bis 32 Personen zur Verfügung.

Der Mindestumsatz in den Bereichen Degustation, Fondue oder Raclette beträgt CHF 750.00.

Der Mindestumsatz im Bereich Apéro beträgt CHF 400.00.

Neben den angebotenen Käsevariationen erstellen wir auch gerne individuelle Ideen und Offerten für Ihr Event bei uns.

### Mögliches Rahmenprogramm. Pure Swissness.

Wir bieten Ihnen folgende Rahmenprogramme für Ihren Firmen-, Familien- oder Vereinsanlass, um das Erlebnis Mönchskeller mit Unterhaltung abzurunden:

- Alphornbläser
- Jodler
- Schwyzer Örgeli
- Trachtengruppe
- Trychler

Bitte beachten Sie, dass wir für die Buchung des Rahmenprogramms einen entsprechenden Vorlauf benötigen, Preise für das Rahmenprogramm auf Anfrage.

### Das Käse- und Weinangebot. Ein Stück Schweiz.

Das Käse- und Weinangebot des Mönchskellers wird ausschliesslich aus Schweizer Käse und Schweizer Weinen kombiniert. In beiden Fällen gelten besondere Qualitäten. Unser Speiseangebot umfasst die Bereiche:

- Apéro
- Menu
- Fondue
- Raclette
- Käse- und Wein Degustationen

Das Angebot wird individuell für Sie zusammengestellt und offeriert.

Zusätzlich können Kombinationen mit unserem Restaurant und Hotel erstellt werden. Wenn Sie also eine weitere Anreise haben, können wir Sie auch in unserem hauseigenen Hotel unterbringen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website [www.moenchskeller.ch](http://www.moenchskeller.ch).

Für Fragen zum Programm, Preisen oder freien Daten können Sie uns per Email oder Telefon erreichen.

Pure Swissness im Mönchskeller.



STEINBOCK  
**MÖNCHSKELLER**  
KÄSE SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

Gasthaus Steinbock  
CH - 3814 Gsteigwiler / Interlaken  
Tel. +41 (0)33 823 30 01  
Fax +41 (0)33 823 30 15  
[info@moenchskeller.ch](mailto:info@moenchskeller.ch)  
[www.moenchskeller.ch](http://www.moenchskeller.ch)

