



Raclette

... zum dahinschmelzen

Ob Natur, Pfeffer, Paprika, Chili, Ziegenmilch – wählen Sie Ihre persönlichen Favoriten aus vielen gluschtig-cremigen Varianten.

Lanz Raclette-Plausch.
Der Aufsteller für
jung und alt!



Alle Angaben zu Grössen, Sorten und Deklarationen finden Sie auf der Rückseite.



Unser Angebot

Raclettekäse

Sorten

Wählen Sie unter folgenden Varianten:

Standardsortiment (solange Vorrat):

- **Altsenn rund & eckig**
- **Raclette eckig CH**
- **Walker**
- **Chili**
- **Geräucht**
- **Knoblauch**
- **Mostbröckli**
- **Paprika**
- **Pfeffer normal**
- **Weisswein**
- **Diavolo**
- **Walliser Rohmilch**

Spezialitäten (nach Verfügbarkeit):

- **Currymantel & Kürbiskerne**
- **Blauschimmel**
- **Splügner Thymian Bio**
- **Portwein**
- **Trüffel**
- **Ziegenmilchraclette**

Jumi Raclettekäse (nach Verfügbarkeit):

- **Wildkräuter**
- **Rosapfeffer**
- **Safran mit Fäden**
- **Pinienkerne mit Wildfenchel**
- **Lavendel & Muskatblüte**

Dazu empfehlen wir die **hausgemachte Beilagen** von Marlies Herzog aus Tägertschi. Wir führen ein grosses Sortiment.

Der Partyhit – Die Lanz Racletteplatte

Gerne richten wir den geschnittenen Raclettekäse auf einer Käseplatte an. Überraschen Sie Ihren Besuch zu Hause! Bitte frühzeitig bestellen und Personenzahl angeben.

Praktisch und beliebt – Die Lanz Racletteöfen

(Reserviert für unsere Käsekunden)

Racletteofen zum Abstreichen

Für halbe, runde und eckige Raclettelaibe zum Abstreichen für den kleinen Anlass. Die Miete ist kostenlos.

Raclette-Turbo-Ofen

Für den grossen Anlass (ab ca. 30 Personen) für das Schmelzen von Lanz-Raclette-Scheiben. Gas oder Elektroanschluss (220 W). Mietkosten bis 10 kg Käse Fr. 50.–, gratis ab 10 kg Käse.

