



# KÄSE

Bio Rohmilchkäse von JUMI aus der Schweiz

## 4 Sorten nach Wahl

Fruchtsenf, Früchtebrot

€ 14



### La bouse

*Kuhmilch*

*Cremiger, frischer Weichkäse, breites Aroma von frischem Rahm und Molke.*



### La sanglée des couardise

*Kuhmilch*

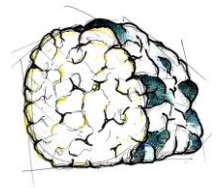
*Cremiger Rotschmierkäse, 4 Wochen im Fichten Spahn gereift, welcher den Geschmack des Käses prägt.*



### Abe Rot

*Kuhmilch*

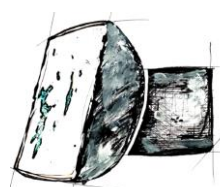
*Mittelfester Rotschmierkäse, im Geschmack leicht buttrig, mit einer Note nach Apfel und gerösteten Haselnüssen.*



### Mürgü

*Kuhmilch*

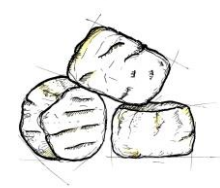
*8-10 Wochen gereift, kräftig im Geschmack, sowohl Weiß- als auch Blauschimmel.*



### Blauer Schnee

*Kuhmilch*

*Cremiger Edelschimmelkäse, milder ausbalancierter Geschmack, frisches Gras, die Naturrinde ist essbar.*



### Grottin

*Ziegenmilch*

*Rahmiger, schmelzender Weichkäse mit säuerlich-frischem Geschmack. Gebirgsziegen*



### Sänf

*Süß-fruchtig im Geschmack.*

*Kombination aus grobkörnigem Senf und süßlichen Komponenten aus Äpfeln und Feigen, abgefüllt in der Jumi Manufaktur.*

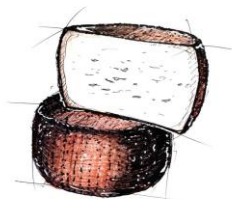
**Den JUMI Fruchtsenf gibt's jetzt auch to go!**



## Léotine

Ziegenmilch

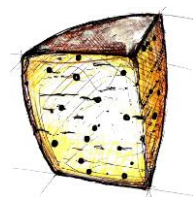
Erfrischend leichter, rahmiger Käse mit der typischen Ziegen-Note und angenehmer Säure.



## Fessli

Ziegenmilch

Nach 1,5 Jahren Reifung entsteht aus der Milch von Gebirgsziegen dieser schmackhafte Hartkäse. Ein eher milder, ausgewogener Ziegenkäse.



## Füfesächziger „65“

Schafsmilch

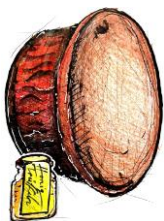
Der Name kommt von den ersten 65 Tagen Reifung in einer Grotte, in der dieser Hartkäse seinen Charakter entwickelt. Schwarzer Pfeffer gibt den letzten Schliff.



## Alicia-Victoria

Kuhmilch

Die Adlige unter den Hartkäsen. Feine Salzkristalle und ein leichtes Butteraroma entstehen nach mindestens 12-monatiger Reifung. Ursprünglich wurde dieser Käse zum 150-jährigen Jubiläum des Grand Hotels Victoria Jungfrau kreiert und trägt auch das Wappen des Hotels.



## Spahn

Kuhmilch

Sehr intensiver Hartkäse. Kräftiges Aroma, würzig und erfrischend pikant. Langer scharfer Nachklang am Gaumen.



## Ligu lehm

Früchtebrot

Der hohe Anteil an besten getrockneten Früchten und Nüssen macht dieses Früchtebrot besonders und unterscheidet es von anderen. Passt hervorragend zu gereiftem Käse.

# WEIN

0,1 l

2015 Höhenflug Merlot, Hensel, Pfalz

€ 7,50

Holunderbeere, Schattenmorelle, Barrique

2015 Dienheimer Tafelstein, Gebr. Dr. Becker,  
Rheinhessen

€ 7,50

Granatapfel, beerig

Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung