

.... ungefähr so wird es ausschauen, wenn am Freitag, 22. November 2025 ab 18:00 Uhr bei FIDIBUS.BEER Walliser Alp-Raclettekäse geschmolzen wird. Dazu gibt es die feinen Bergkartoffeln aus Filisur und verschiedene Biere.

Bitte anmelden über die Website www.fidibus.beer oder via Mail an peter@fidibus.beer oder Tel/WhatsApp +41 79 207 3553



Alp-Raclettekäse von der Alpage du Coeur in der Region Liddes. Ein handwerklich hergestellter Raclettekäse aus der Rohmilch von Kühen, die oberhalb von 2200m grasen. Ein echtes Juwel aus dem Wallis, ein Ergebnis einer uralten Tradition, die von den Käsern Martina Cervenka und Frédéric Grialou fortgeführt wird. Dazu der „Raclette-Mix“ der berühmten Bergkartoffeln vom Biohof der Familie Heinrich-Tschalér, wunderbare Kartoffel-Geschmäcker die man so schnell nicht vergisst.

Raclette, Bergkartoffeln und Bier vom Zapfhahn

Fr. 40.00/Person

FIDIBUS.BEER

Sennhüttenstrasse 21

8716 Schmerikon

