



Quick-Fondue

pfannenfertiges Chäsfondue

Käseschnitten, Chäschüechli

mit extra viel Käse

Ravioli

mit verschiedenen Füllungen

Salatsaucen

nach traditionellem Rezept



Die Sennhütte stellt verschiedene Lebensmittel selbst her. Die Qualität ist für uns sehr wichtig. Deshalb setzen wir nur auf hochwertige Produkte und deren optimale Frische. Mit viel Begeisterung und den erlesenen Zutaten erfolgt eine sorgfältige Fabrikation.

Gurmettli-Produkte zeichnen sich dadurch aus, dass sie frei von jeglichen Zusatzstoffen mit E-Nummern sind.

Hausgemachtes



Salatsaucen

Die Salatsaucen werden aus erstklassigen Zutaten nach traditionellen Rezepten wie zu Grossmutter's Zeiten hergestellt.



- **Salatsauce französisch** mit Schweizer Rapsöl
- **Salatsauce italienisch** mit Olivenöl und Balsamico
- **Hansis Salatsauce** würzig-leicht



erhältlich in 5 dl- und Liter-Flaschen



mit extra viel
Fruchstückli

Cocktail-Jogurt

- **Cocktail classic**
- **Cocktail exotic**
- **Hibiskusblüten**



200 g - Becher

Käsespezialitäten



Tiefgekühlte Käsespezialitäten für die Zubereitung im Backofen. Mit extra viel Schweizer Käse. Ohne Zusatzstoffe.

Packungen mit 2 und 4 Stück

- **Aappenzeller Käseschnitten**
- **Chäschüechli**

In vielen Variationen:

Classic (Nature)
Bölle (Zwiebeln)
Ghackets (Hackfleisch)
Gmües (Gemüse)
Pilzli (Champignons)
Speck & Lauch
Spinat & Schinken
Tomaten
Tschili (Chili)





ausgesuchten Rohstoffen hergestellt.

Für einen optimalen Genuss werden sie sofort nach der Produktion tiefgekühlt. Für die Zubereitung sind die Ravioli nicht aufzutauen, sondern gefroren für etwa fünf Minuten ins Kochwasser zu geben.

Unsere Auswahl (Beutel à 250 g)

Ravioli mit Käse

- 4 Formaggi (Käse)
- Gorgonzola
- Lorraine mit Käse, Speck, Lauch *)
- Glarner Schabziger
- Alpkäse *)
- Alp-Kräuter *)



Ravioli mit Gemüse

- Basilikum-Nuss (al Pesto)
- Spinat mit Ricotta
- Steinpilz
- Peperoni
- Pesto rosso (mit Schafricotta)
- Bärlauch *)
- Rheintaler Grünspargeln *)
- Limone (Zitronen) *)
- Kürbis *)
- Wasabi *)



Ravioli mit Fleisch

- Brasato (geschmortes Rindfleisch)
- Chili con Carne
- Bodensee-Felchen *)

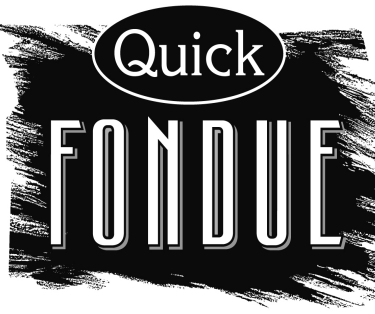
Ravioli aus Dinkelteig

- Appenzeller-Käse
- Erbs & Rüeblen *)
- Blau Händöpfel *)



Ravioli

Quick-Fondue ist ein hausgemachtes Chäsfondue mit allen Zutaten. Wir verwenden nur frische, ausgesuchte und gut gereifte Schweizer



Käse und fügen keine Zusatzstoffe bei. Die Zubereitung ist einfach und das Produkt ist gekühlt mehrere Wochen haltbar.

Convenience mit vollem Genuss. Wählen Sie aus über zehn verschiedenen Sorten.



- **Hausmischung**
das klassische Chäs-Fondue
- **Herkules**
kräftig, mit Appenzeller Rässe
- **Champagner**
besonders edel und fein
- **Rhintaler**
mit Käse und Maisbier aus dem St. Galler Rheintal
- **Chrütli**
würzig, mit Kräuterkäse
- **Most**
mit alkoholfreiem Apfelwein
- **Diabolo *)**
rassig, mit Peperoncini
- **Pizzaiolo *)**
mit Tomaten
- **Chämi-Speck *)**
mit geräuchtem Speck
- **Swiss Cannabis *)**
mit Hanfkäse und Hanfbier
- **Halloween *)**
mit frischem Kürbis
- **Schnugge**
aus Schaf- und Ziegenkäse

Fondue



Packungen zu 2 Port. (600 g), 3 Port. (900 g) und 4 Port. (1200 g) erhältlich.

*) = Saisonprodukt



► mehr Infos ► Online-Shop

www.quick-fondue.ch