

Und Ihre Party kann steigen!

Nicht nur für das kulinarische Wohl an Ihrer Party sorgen wir sehr gerne – auch Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und allen andern Familienfeste verleihen wir den letzten Schliff. Oder Sie suchen für Firmenanlässe das Genusserlebnis? Die kulinarische Vielfalt der

Fläcke-Chäsi und der Conditorei Fischer kombiniert, ergeben den perfekten Partyservice.

Feine Ideen

Wie wärs mit einem Fondue, einem OpenAir-Fondue, vielleicht gar ein Bier-OpenAir-Fondue?
Oder der beliebte Racletteplausch mit allem, was dazu gehört? Eher eine Käse- oder Käsefleischplatte als Apèro oder Hauptgang? Sehr beliebt sind auch unsere Häppchen und Mini-Gipfeli mit unterschiedlichen Füllungen. Und natürlich darf das süsse Ende nicht fehlen: Mini-Patisserie und Pralinen.

Frühzeitig

Gerne beraten wir Sie, um Ihre Party zum Hit werden zu lassen – im Laden, per Telefon oder über www.flaecke-chaesi.ch oder www.conditorei-fischer.ch. Tipp: Reservieren Sie frühzeitig!



Chisse Brate 2019/20

Nachts, wenn Sie schlafen...



... produzieren wir bereits echten Genuss für Sie!







Sie finden uns an vielen Events, übers Jahr verteilt







Chäsmärt Luzern







Ferien(s)pass beim Jogurtherstellen

Brunch in Sursee

Chäs-Bier-Degustation



Brügelihütte an der Kilbi





Fläcke-Chäsi GmbH Petra und Franz Scheuber Aargauerstrasse 4 6215 Beromünster 041 930 30 21 041 930 30 94 Fax info@flaecke-chaesi.ch www.flaecke-chaesi.ch www.openair-fondue.ch MO-FR 07.30-12/13.30-18.30 SA 07.30-16.00



Brot&Chäs

im Menzo-Markt Sagiweg 6, 5737 Menziken 062 771 21 44 MO-FR 08.00-18.30 SA 08-16 / SO 08-12

Kyburgerstrasse 2, 6210 Sursee 041 920 20 21 MO-FR 06.30-18.00 SA 06.30-16 / SO 08-12





Grüezi

Bereits zum zweiten Mal sind wir mit «Chäs&Brot» bei Ihnen zu Besuch. Ihre Freude am Genuss treibt uns an, natürlich auch in den letzten Monaten. Daraus erwachsen Perspektiven für die Zukunft...

«Brot&Chäs» · Dankeschön für Ihre Treue im ersten Jahr! Deshalb schenken wir Ihnen einen Kaffee-Gutschein, ausschneiden und einlösen in Sursee oder Menziken. In den Läden ergänzen Fläcke-Chäsi-Produkte das Bäckerei-Conditorei-Confiserie-Angebot der Conditorei Fischer – sieben Tage einkaufen oder direkt im Café geniessen.

«Molke 7» · Molke 7 ist vom Bäch nach Beromünster in die Fläcke-Chäsi umgezogen. Erleben Sie den Genuss der hochwertigen Produkte aus frischer «Heumilch» – in der Fläcke-Chäsi und in den Brot&Chäs.

Nachhaltigkeit · Schöne Worte und tolle Logos sind schnell gemacht. Aber wie siehts damit im Alltag aus? Für uns steht und fällt Nachhaltigkeit mit der Regionalität. Für ein paar Franken Gewinn werden Lieferanten, Handwerker und Dienstleister von weit her engagiert. Da spielen wir nicht mit. Wir leben und arbeiten täglich nachhaltig – ohne faule Kompromisse und Täuschung des Konsumenten.

Zukunft · Zukunft mit Ausbildung schaffen: Bei der Fläcke-Chäsi als Milchtechnologe und Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ, bei der Conditorei Fischer als Bäcker-Konditoren und Detailhandelsfachfrau/ -mann EFZ. Interessiert? Wir freuen uns auf Dich!

Gerne begrüssen wir Sie in Beromünster, Sursee und Menziken – oder am 9. November 2019 am «Tag der offenen Käsekeller» in der Fläcke-Chäsi. Weitere News auf unserer Website oder bei Facebook. Franz und Petra Scheuber, Kilian Fischer



Sie suchen ein Geschenk, mit dem Sie echt Freude bereiten?

Astrid und Ursula verraten Ihnen ihre bevorzugten Favoriten aus der Fläcke-Chäsi-Auswahl.

Tipp: «NaturGenuss aus Beromünster»®-Köstlichkeiten kommen immer gut an.

Bereiten Sie Freude mit einem Gutschein der Fläcke-Chäsi.



«Mit einer Käsefleischplatte aus der Fläcke-Chäsi erfreuen Sie jeden Geniesser. Sie munden vorzüglich und sehen toll aus!» Astrid Stocker





«Praktisch und handlich: Deshalb bereiten Regio-Täschli so viel Freude.» **Ursula Arnold**

Käseplatten oder Käsefleischplatten?

Allein der Anblick unserer Käse- oder Käsefleischplatten ist ein Leckerbissen. Das genussvolle Essen der ausgewählten Köstlichkeiten bestätigt dann das optische Versprechen. Unseren grössten Trumpf spielen wir mit unserer riesigen Käseauswahl. Punkten Sie bei Ihren Gästen bei (Hochzeits-)Apéros, Geburtstagsparties, Familienfeiern, Firmenanlässen usw. Wir beraten Sie gerne persönlich – auch im «Brot&Chäs» in Sursee und Menziken.



Die «Molke 7» wurde von der Fläcke-Chäsi übernommen.
Seit dem 1. Juni 2019 werden die hochwertigen Produkte in der Fläcke-Chäsi hergestellt und natürlich auch in unseren Läden verkauft.

WÖLKLI

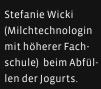
CHÄLLERMEISTER



ii login ach-

UNSERE 7 GEBOTE

- 1. NACHHALTIG LEBEN
- 2. DIREKT VOM BAUER ZUM KÄSER ZUM KONSUMENTEN
- 3. NACH TRADITIONELLER ART
- 4. GEMEINSAM SIND WIR STARK
- 5. DIE BRAUNE KUH
- 6. NATÜRLICH ROHMILCH
- 7. EHRLICH UND AUTHENTISCH







«Wir kochen mit Freude und Herz – lassen Sie sich bei uns verwöhnen.» *Marco Döbeli*





Im «Chäs&Brot» im Menzo-Markt finden Sie viele frische, auserlesene Milchund Käsespezialitäten der Fläcke-Chäsi und dazu mehr als 20 Brotsorten, viele Take-Away-Leckereien und feine Spezialitäten der Conditorei Fischer.
Übrigens: 2 Stunden Gratis-Parking in der Tiefgarage!



Sooo gut, unser Salatbuffet, jeder holt sich seinen Lieblingssalat selbst.



«Gerne bringe ich Ihnen den Salat mit feinem Sauerteigbrot zum Mittagessen an den Tisch.» Rita Muff



«Ich berate Sie mit viel Fachkompetenz, wenn Sie ein kleines oder grosses Fest feiern wollen.» Sandra Siegrist



«Wir führen eine grosse Auswahl an verschiedenen Sauerteig-Broten.» Fabienne Berner



«Viele Kunden sagen, unsere Belegten Brötli seien die besten. Und was sagen Sie?» Susi Diriwächter



Von Montag bis Samstag vier verschiedene

Mittagsmenüs – oder
z.B. Schnipo.



Menziken

Menziken

im Menzo-Markt Sagiweg 6 5737 Menziken

062 771 21 44 062 772 28 31 Fax MO-FR 08.00-18.30 Uhr SA 08.00-16.00 Uhr SO 08.00-12.00 Uhr





Die Conditorei Fischer produziert schmackhafte Brote mit Geschichte und Emotionen

Zurück zur Natur

Unsere Brote werden mit Sauerteig angereichert, ohne Zusatzstoffe dafür mit besonders viel Liebe hergestellt.

Sauerteig muss nicht sauer sein

Die verschiedenen Sauerteige besitzen einen einzigartigen, rustikalen Geschmack bei einer unvergleichlichen Vielfalt – dies kann von fruchtig bis nussig sein.

Gut Ding will Weile haben

Sauerteig besitzt eine längere Teigführung (Reifung), was zu einer besseren Vertr<mark>äglichke</mark>it führt.

Langanhaltende Frische

Sauerteig zeichnet sich im Gegensatz zu herkömmlichen Broten durch eine lange Haltbarkeit aus.





Gutes und gesundes Brot braucht beides: Flinke Bäcker-Hände und viel Ruhe für den Teig.

Denn Genuss braucht Zeit!

Zukunft und Genuss liegen uns am Herzen.

Die Zukunft junger Menschen und die unseres Berufes liegen uns am Herzen. Deshalb engagieren wir uns in der Lehrlingsausbildung. Aktuell lernen vier junge Männer bei uns den Beruf des Milchtechnologen. Übrigens gibt es immer mehr Frauen, die diesen Beruf wählen.

Kein Käse: www.milchtechnologe.ch

Möchtest Du mehr über den Beruf erfahren? Schau mal im Web vorbei.

Wirst Du vielleicht unser neuer Lehrling für 2021? Diese Stelle ist noch nicht besetzt. Um Dein Interesse und Deine Eignung zu checken schlagen wir eine Schnupperlehre vor. Melde Dich bei Franz Scheuber. Wir freuen uns auf Dich.

> «Obwohl es ein uraltes Geheimrezept ist, darf ich meinen Lieblingskäse schon jetzt selber produzieren: das Alte Schaf.» **Elias Meier**



«Bereits nach kurzer Zeit der

Ausbildung habe ich die Wichtigkeit der Käsepflege und -reifung

verstanden. Im Käsekeller unter

schmiere ich meinen Lieblings-

dem Fläcke-Chäsi-Laden

käse: den Landessänder.»

«Meinen Lieblingskäse Nachtwächter stelle ich bereits selber her.» Ivan Meier

Roman Marchi

«Als Geissenzüchter pflege ich den Käse Alte Geiss mit Herzblut.»

Fabian Bachmann







Welches ist der richtige Racletteofen?



Turbo-Racletteofen (Gas)

- Schnelles und produktives Raclette auf kleinstem Raum
- 6 Raclettepfännchen
- Bis 360 Portionen pro Stunde
- Mitrösten von Brot möglich
- Einfach bedienbar
- 20 kg, 72 x 62 x 50 cm

Racletteofen (Gas)

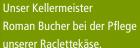
- Zum Abstreichen mit Wagen
- Für gemütliche Tischrunden
- 100 Portionen pro Stunde
- 15 kg, 130 x 30 x 24 cm



- 7um Abstreichen
- Urchig und gemütlich
- 100 Portionen pro Stunde
- 15 kg, 65 x 45 x 20 cm

Tischgrill 8er (Strom)

 Mit Steinplatte oder Grillplatte



Genusserlebnis mit 20 verschiedenen Raclettekäsesorten

Unterschiedliche Käsesorten und vielfältige Zutaten machen Raclette zum Favoriten für Firmen, Familienfeiern, Treffen mit Freunden oder zu zweit.

Experiment Käsesorten

Unsere eigenen Raclettekäse natur und geräuchert finden Sie immer in unserer Käsevitrine. Wenn es draussen kälter wird. wächst die Auswahl auf 20 Raclettekäsesorten an. Und alles, was auch noch zum Racletteplausch gehört, finden Sie in unseren Läden.

Für Kuhmilchallergiker

Kuhmilchallergiker und Feinschmecker freuen sich an unserem Schafmilch-Raclettekäse.

Frühzeitig reservieren

Gerne organisieren wir Ihren Racletteplausch, inkl. Miete des Racletteofens. Tipp: Reservieren Sie frühzeitig.





«Kochen ist meine grosse Leidenschaft, dabei kann ich richtig kreativ sein. Mir liegt es am Herzen, gezielt erstklassige und saisonale Rohmaterialien möglichst aus regionaler Produktion – zu verwenden. Ich wünsche En Guete!»

Lorena Eggenschwiler



«Bei uns werden Sie noch bedient, sei es im Restaurant Cafino oder in unserer schönen Gartenwirtschaft.» Vreni Emmenegger



«Was Dein Herz begehrt täglich frisch zubereitet! Übrigens: Gerne können Sie Ihr Menü oder Ihren Salat «über die Gasse» mitnehmen.



bis zu Latte Macchiato top foam.» Dijana Bijelic

«Wir legen grossen Wert auf Kaffee-Spezialitäten: vom kräftigen Espresso



Fläcke-Chäsi

«Ob Bier-Fondue, Molke-7-Fondue, ob mild oder rezent: bei uns finden Sie alle Fondues der Fläcke-Chäsi. Dazu ein Fonduebrot aus der Conditorei Fischer in drei Varianten: Bure, hell oder Spezzia. Und der Genuss beginnt.»

«Ich stellen Ihr RegioTäschli nach

Beromunster

Ihren Wünschen zusammen.

das passende Geschenk.»

Fabienne Hodel

Irène Steiger



«Solche Käsefleischplatten können Sie gerne in verschiedenen Grössen vorbestellen, zusammen mit dem passenden Partybrot.» Carmen Amrein

Gutschein für I Kaffee

Einlösbar bis 31.10.2020 im Brot&Chäs Sursee oder Menziken









Sursee

Kyburgerstrasse 2 6210 Sursee

041 920 20 21 04I 552 09 2I Fax MO-FR 06.30-18.00 Uhr SA 06.30-16.00 Uhr SO 08.00-12.00 Uhr

Bachmann Sandra

Hodel Sarah

Feierabend

Galliker Deborah



Wir gratulieren Michaela zum erfolg-











Grüessli





Crèmeschnitten





