

# GANZJÄHRIGER GENUSS | UN DÉLICE À SAVOURER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE | YEAR-ROUND ENJOYMENT

Herzlich Willkommen im Fondueland Gstaad. Hier liegt nichts näher, als ein feines Fondue mitten in der Bergnatur zu geniessen. Dort, wo frische Luft, saftige Gräser und Kräuter die Grundlage für den hervorragenden Käse liefern.

Bienvenue à Gstaad, la capitale de la fondue. Ici rien n'est plus simple que de déguster une excellente fondue parmi la nature et les montagnes. Là où poussent les herbes luxuriantes, à l'air pur, qui constituent la base du délicieux fromage.

Welcome to Fondueland Gstaad, where nothing is more natural than enjoying a delicious fondue surrounded by the mountain landscape. In a place where fresh air, lush pastures and herbs provide the best possible foundation for outstanding cheese.

[gstaad.ch/fondueland](http://gstaad.ch/fondueland)

## SOMMER TIPP | ASTUCE D'ÉTÉ | SUMMER TIPP

### KÄSEWEG WISPILE

Die Natur geniessen und Wissenswertes über die traditionsreiche Käseherstellung erfahren. Der Käseweg auf der Wispile macht's möglich.

### SENTIER DU FROMAGE WISPILE

Profitez du grand air tout en découvrant les secrets de la fabrication traditionnelle du fromage. Grâce au parcours sur la montagne Wispile, c'est possible.

### WISPILE CHEESE TRAIL

Soak up the scenery and learn interesting facts about traditional cheese production on the Wispile cheese trail.

[gstaad.ch/kaeseweg](http://gstaad.ch/kaeseweg)



## KULINARIK TIPP | CONSEIL CULINAIRE | CULINARY TIPP

### UNSERE FONDUE HIGHLIGHTS

Alles Käse oder was? Entdecken Sie unsere Top Tipps für ein spezielles Fondue-Erlebnis.

### FONDUE: NOS BONS PLANS

Vous reprendrez bien du fromage? Voici nos recommandations pour savourer une fondue dans un cadre exceptionnel.

### OUR FONDUE HIGHLIGHTS

Cheese, glorious cheese! Discover our top tips for a special fondue experience.

[gstaad.ch/fondueland](http://gstaad.ch/fondueland)



# Destination Gstaad

Gstaad  
Saanen  
Schönried  
Saanenmöser  
Zweisimmen  
Lauenen  
Gsteig  
Feutersoey  
Turbach  
Abländschen



# Fondueland Gstaad

GSTAAD

COME UP – SLOW DOWN

[gstaad.ch/fondueland](http://gstaad.ch/fondueland)



Gstaad Saanenland Tourismus

Promenade 41 | 3780 Gstaad / Switzerland | Tel +41 33 748 81 81 | [gstaad.ch](http://gstaad.ch)

# GSTAAD FONDUE ZUBEREITEN FAIRE LA FONDUE GSTAAD MAKE A GSTAAD FONDUE



## 1. SCHRITT 1<sup>RE</sup> ÉTAPE FIRST STEP

Fonduemischung in Caquelon geben.

*Verser le mélange à fondue au caquelon*

Add the fondue mixture to the caquelon.

## 2. SCHRITT 2<sup>E</sup> ÉTAPE SECOND STEP

Fonduemischung auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren erwärmen bis eine sämige Masse entsteht.

*Chauder le mélange à fondue à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtenir une masse onctueuse.*

Heat the fondue mixture on a low heat, stirring constantly, until a creamy mixture forms.

## 3. SCHRITT 3<sup>E</sup> ÉTAPE THIRD STEP

Fondue servieren und mit Brotwürfeli geniessen.

*Servir la fondue avec des morceaux de pain.*

Serve the fondue and enjoy with pieces of bread.

## SEDRIC'S TIPP

Käser aus dem Saanenland  
*Fromager du Saanenland*  
Cheesemaker from the Saanenland



FONDUEMISCHUNG IN EINER 8ER-FORM RÜHREN  
*REMULER LA MÉLANGE À FONDUE EN FAISANT DES 8 AVEC LA SPATULE*  
STIR THE FONDUE MIXTURE IN THE SHAPE OF AN 8



gstaad.ch/fondueland

# DEM KÄSE AUF DER SPUR SUR LA TRACE DU FROMAGE ON THE TRACK OF CHEESE



## MILCH | LAIT | MILK

Lokale Milch von 350 Bauernbetrieben und über 10'000 Kühen.

*Lait local provenant de 350 exploitations agricoles et de plus de 10'000 vaches.*

Local milk from 350 farms and over 10'000 cows.



## VERKAUF | VENTE | PURCHASE

Unser Gstaader Bergkäse und Fondue ist in den lokalen Molkereien und Shops erhältlich.

*Nos fromages de montagne et fromages à fondue fabriqués à Gstaad sont en vente dans les laiteries et magasins locaux.*

Our Gstaad mountain cheese and fondue are available in local dairies and shops.

## XXL CAQUELON | XXL CAQUELON XXL CAQUELON

Einzigartiges Erlebnis: Fondue in unseren überdimensionalen Caquelons geniessen.

*Vivez une expérience inédite: venez déguster votre fondue dans l'un de nos caquelons surdimensionnés.*

An experience unlike anything else: enjoy a fondue in one of our oversized caquelon fondue pots.



## HERSTELLUNG | FABRICATION | PRODUCTION

Auf der Alp wird die Milch zu Käse verarbeitet.  
Alp besuchen und miterleben (Juni – Anf. Sept.).

*Le lait est transformé en fromage dans l'alpage.  
Une excursion inmanquable (de juin au début sept.).*

The milk is processed into cheese on the alp.  
You can visit and experience it for yourself (June to beg. Sept.).



## LAGERUNG | AFFINAGE | STORAGE

Nach der Herstellung wird der Käse zur Reifung gelagert. Unsere Empfehlung: Besuch der Käsegrotte.

*Après la fabrication, vient le temps de l'affinage. Notre conseil: faites un détour par la grotte à fromages!*

After production, the cheese is left in a ripening room to mature. Our tip: a trip to the cheese grotto.



## GENUSS | PLAISIR | TREAT YOURSELF

Fonduerucksack beziehen und Fondue in der freien Natur erleben.

*Demandez votre sac à dos à fondue et vivez une fondue en pleine nature.  
Grab your fondue backpack and experience a fondue in the great outdoors.*



MEHR INFOS  
PLUS D'INFOS  
MORE INFO



# STANDORTE | SITES | LOCATIONS



1 Caquelon Schlittmoos

2 Caquelon Vorderi Wispile

3 Caquelon Käsegrotte

4 Hüttli Chessler

5 Hüttli Bodmen

6 Caquelon Grossi Vorschess

7 Fondue Caquelon Lauenen

8 Fondue Caquelon Rinderberg

# BEZUGSSTELLEN | POINTS DE RÉFÉRENCE | POINTS OF PURCHASE

## PREISE | PRIX | PRICES

### FONDUE

#### HAUSMISCHUNG KLASSISCHE MÉLANGE MAISON CLASSIC HOUSE MIX CLASSIC

Pro Person | Par personne | Per person  
**CHF 18.–**

#### HAUSMISCHUNG TRÜFFEL MÉLANGE MAISON TRUFFES HOUSE MIX TRUFFLE

Pro Person | Par personne | Per person  
**CHF 21.–**

### RACLETTE

Pro Person | Par personne | Per person  
**CHF 18.–**

Mit der Gstaad Card gibt's ein Stück Käse dazu. | Avec la Gstaad Card, vous recevez un morceau de fromage. | With the Gstaad Card you receive a piece of cheese on top.

 NEU  
NOUVEAU  
NEW

Wir lieben es gesellig. Die Caquelons und Hütten können nicht reserviert werden. Zusammenrutschen und mit den Tischnachbarn plaudern erwünscht. | Nous aimons la convivialité. Les caquelons et les cabanes ne peuvent pas être réservés. S'asseoir ensemble et bavarder avec ses voisins de table est souhaitable. | We love to socialise. Caquelons and huts cannot be reserved. We encourage sitting together and chatting with your table neighbours.

Berghaus Wispile: Tel. +41 33 748 95 49  
Nur während den Betriebsöffnungszeiten der Gondelbahn Wispile.

Uniquement pendant les heures d'ouverture de la télécabine de Wispile.  
Only during the opening hours of the Wispile gondola.

### Hotels:

Bitte die Rezeption kontaktieren | Veuillez contacter la réception | Please contact the reception