



**Ganzjähriger Genuss**  
*Un délice à savourer  
tout au long de l'année.*  
**Year-round enjoyment**

Herzlich Willkommen im Fondueland Gstaad. Erfahren Sie Wissenswertes über die Käseproduktion und kommen Sie in den Genuss unseres einzigartigen Angebots.

*Bienvenue à Gstaad, la capitale de la fondue. Découvrez tous les secrets de la fabrication du fromage et laissez-vous séduire par notre offre exceptionnelle.*

Welcome to Fondueland Gstaad, where you can learn interesting facts about cheese production and enjoy our unique products.

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

# Destination Gstaad

GSTAAD

SAANEN

SCHÖNRIED

SAANENMÖSER

ZWEISIMMEN

LAUENEN

GSTEIG

FEUTERSOEY

TURBACH

ABLÄNDSCHEN

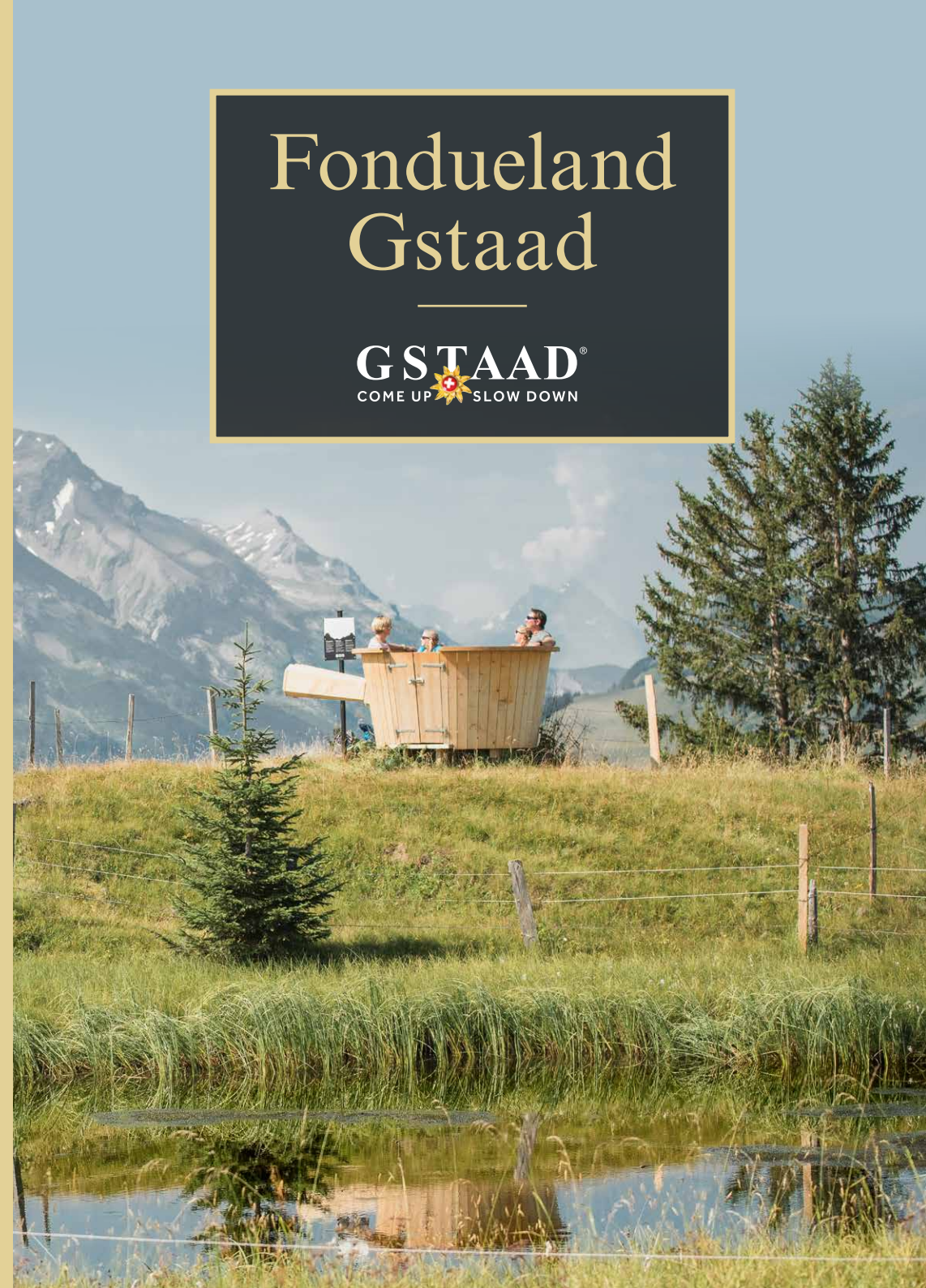
[gstaad.ch/fondueland](http://gstaad.ch/fondueland)



**Gstaad Saanenland Tourismus**

Promenade 41 | 3780 Gstaad/Switzerland

T +41 33 748 81 81 | [info@gstaad.ch](mailto:info@gstaad.ch) | [gstaad.ch](http://gstaad.ch)



**SOMMER TIPP | SOMMER TIPP**  
**SUMMER TIPP**



**KÄSEWEG WISPILE**

Die Natur geniessen und Wissenswertes über die traditionsreiche Käseherstellung erfahren. Der Käseweg auf der Wispile machts 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.

**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)





## GSTAAD FONDUE REZEPT LA FONDUE FAÇON GSTAAD GSTAAD FONDUE RECIPE

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

Caquelon mit Knoblauch ausreiben und Fonduemischung begeben.

*Frotter le caquelon avec une gousse d'ail, puis verser le mélange à fondue.*



Rub the caquelon with garlic and add the fondue mixture.

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

Fonduemischung unter ständigem Rühren erwärmen bis sie eine sämige Masse ist.

*Faire chauffer le mélange à fondue en remuant en permanence jusqu'à ce qu'il devienne onctueux.*



Heat the fondue mixture while stirring continuously until it is a creamy mixture.

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

Fondue servieren und mit Brotwürfeln und Kartoffeln geniessen.

*Servir la fondue avec des morceaux de pain et des pommes de terre.*



Serve the fondue and enjoy with potatoes and pieces of bread.



## SEDRIC'S TIPP KÄSER AUS DEM SAANENLAND FROMAGER DU SAANENLAND CHEESEMAKER FROM THE SAANENLAND



**FONDUE IN EINER 8ER-FORM RÜHREN  
REMUER LA FONDUE EN FAISANT DES  
8 AVEC LA SPATULE.  
STIR THE FONDUE IN THE SHAPE OF AN 8.**

## 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.



### 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 immanquable (de juin à comm. 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.



### 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.

### GENUSS | PLAISIR TREAT YOURSELF

Fonduerucksack beziehen und Fondue in der freien Natur geniessen. *Demandez votre sac à dos à fondue et régalez-vous en pleine nature.*

Grab your fondue backpack and tuck into a fondue in the great outdoors.



### 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.

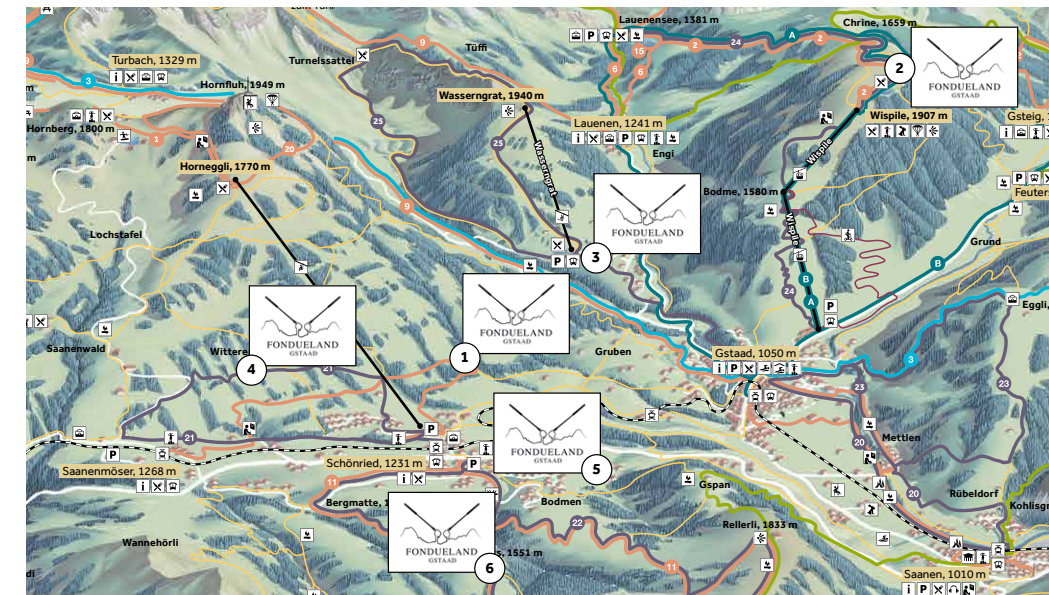


FÜR MEHR INFOS  
POUR PLUS D'INFOS  
FOR MORE INFO



## STANDORTE | SITES | LOCATIONS

- ① Caquelon Schlittmoos ② Caquelon Vorderer Wispile ③ Caquelon Käsegrotte  
④ Hüttli Chessler ⑤ Hüttli Bodmen ⑥ Caquelon Grossi Vorschess



## PREISE | PRIX | PRICES



**HAUSMISCHUNG KLASSISCH  
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.–

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.



## BEZUGSTELLEN | POINTS DE RÉFÉRENCE POINTS OF PURCHASE

Bezug in Gstaad, Saanen und Schönried auch am Sonntag möglich bei Bestellung am Vortag (online bis 2 Tage vorher).

*Retrait à Gstaad, Saanen et Schönried également possible le dimanche en cas de commande la veille (en ligne jusqu'à 2 jours avant).*

Pick up in Gstaad, Saanen and Schönried also possible on Sunday if ordered the day before (online up to 2 days before).

**Molkerei Schönried, Tel. +41 33 744 12 82**

**Molkerei Gstaad, Tel. +41 33 744 11 15**

**Molkerei Zweisimmen, Tel. +41 33 722 42 82**

**Fromage & Pain Saanen, Tel. +41 33 748 30 87**

**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.

**Alle Hotels der Destination Gstaad.**

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

Die Fondue Caquelon's und die Fondue Hüttli's können nicht reserviert werden. | *Les caquelons à fondue et les cabanes à fondue ne peuvent pas être réservés.* | The Fondue Caquelon's and the Fondue Hüttli's cannot be reserved.