



Den Chäsueb gibt's auch in Olten,
Aarau und Zollikon

Mitten in Bern – ein Paradies für Käsefreunde

Der Chäsueb ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Mit leuchtenden Augen erzählt man sich von der riesigen Käseauslage von Alp- bis Raclettekäse an zwei Standorten in der Stadt. Ganz besonders ist auch der ChäsChäuer, ein Käsetreffpunkt fürs Zmittag oder Zvieri – und für den Samstagbrunch.

Gelebte Käsekultur

250 verschiedene Käsesorten umfasst das Sortiment des Chäsueb. Ob saisonaler Frischkäse, cremiger Weichkäse, Blauschimmelkäse, mild-würzige Halb- und Hartkäse oder lange gereifter Alpkäse – hier kommen die unterschiedlichsten Geschmäcker auf ihre Kosten.

Käse und andere Top-Produkte

Besonders wichtig ist im Chäsueb die persönliche Beratung. Die beiden Teams, das eine in der Altstadt und das andere im Loeb, sind topinformiert und nehmen sich Zeit. So gehen Kund:innen nicht nur mit dem Lieblingskäse, sondern auch mit dem passenden Wein nachhause. Oder sie ergänzen das geplante Käse-Apéro mit Fruchtbrot, Trockenwurst oder einer Nusstorte zum Dessert.



Käse aller Art und passende Spezialitäten

Brunch im ChäsChäuer

Ein ganz besonderes Highlight ist der ChäsChäuer im Untergeschoss des Chäsueb in Bern Zytglogge. Tagsüber stehen hier die hauseigenen Spezialitäten zur Verfügung, und jeden Samstag lockt ein reichhaltiges Brunchbuffet. Abends sind Gruppen-Events mit einer Personenanzahl von 10–30 Personen möglich.

Käseplatten fürs Apéro

Für kleine und grössere Anlässe stellt das Team gern eine exquisite Käseauswahl zusammen. Diese Käseplatten können vorbestellt und im Geschäft abgeholt werden. Und selbstverständlich ist eine saisonale Auswahl des Angebots auch 24/7 über den Onlineshop verfügbar.



Adresse: Chäsueb Bern Zytglogge

Kramgasse 83, 3011 Bern

Telefon: +41 31 311 22 71

Chäsueb Loeb

Schauplatzgasse 37, 3011 Bern

Telefon: +41 31 311 65 24

E-Mail: info@chaesueb.ch

Web: www.chaesueb.ch

Facebook: /chaesueb

Instagram: /chaesueb

In Kürze: Im Chäsueb an den Standorten Bern Zytglogge und Bern Loeb stehen über 250 Sorten Käse zur Verfügung. Das Team ist fachkundig und berät Sie gern! Zum Angebot gehört auch der ChäsChäuer – für Apéros, Samstagbrunch oder Events.