TERTIANUM

Wochenhit vom 16.-22. Juni 2025

Zusätzlich wählbar zu den vier Tagesmenüs

Königs Käseschnitte auf Ruchbrot

mit Weisswein, Speck und Spiegelei,
dazu eingelegtes Essiggemüse

"Än guetä mitenand"

Nöldi Forrer – Vom Schwingerkönig zum Käsemeister

Wer an Schweizer Tradition denkt, kommt an zwei Dingen kaum vorbei: dem Schwingen und dem Käse. Bei Nöldi Forrer vereinen sich beide Welten auf besondere Weise.

Der Schwingerkönig von 2001 – bekannt für seine kraftvolle, bodenständige Art – hat sich nach seiner aktiven Sportkarriere einer anderen Leidenschaft verschrieben: der Käsekunst.
Seit 2013 führt Forrer gemeinsam mit Franz Rüdisüli die Käserei Rüttiberg in Rufi bei Schänis (SG). Hier entstehen täglich 100 bis 150 Laibe feinster Rohmilchkäse, sorgfältig von Hand verarbeitet und mit viel Gespür für Geschmack und Reife.

Zum Sortiment gehören unter anderem Appenzeller, Rahmkäse, Speer-Käse – und natürlich der charaktervolle „**Königs-Chäs**“, benannt in Anlehnung an Forrers Titel als Schwingerkönig. Dieser Käse steht exemplarisch für das, was Nöldi Forrer auszeichnet: Klarheit, Herkunft und Herzblut. Seine Produkte verbinden echte Handarbeit mit regionaler Verbundenheit und spiegeln die Werte des Toggenburgs auf geschmackvolle Weise wider.