

Chalet

ZUM FONDUE

Im Einklang mit Tradition

ZUM UFTAKT

Kürbiscreme Suppe

mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

CHF 09.50

Nüsslisalat

mit Bioland- Ei, Speck, Champignon und Kürbiskernen

CHF 12.50

Büffel- Mozzarella Salat

mit Feigen und Tomaten an Cranberry Vinaigrette

CHF 12.50

Sherry Dattlä

im heissen Speckmantel

CHF 12.00

Gluschtigs rauchigs Brättli zum Schnoigge

*Feinste Scheiben geräuchertes und getrocknetes Fleisch
Salami, Speck mit Alpenkäse, Antipasti und Rauchbrot.
ab 2 Personen*

p.P CHF 18.50

Single- Brättli

mit der Auswahl vom Brättli für eine Person

CHF 19.50

ZUM CHÄSFONDUE

Alle unsere Fondues sind hausgemacht, mit geraffeltem Käse frisch gerührt. Wir verwenden nur Käse mit offiziellen Qualitätszeichen **AOP** (Appellation d'Origine Protégée) und **IGP** (Indication Géographique Protégée), die den traditionellen Erzeugnissen mit regionaler Verwurzelung vorbehalten sind.
Pro Person werden 260g Käse angerichtet.

Zu allen **Käsefondues** servieren wir Ihnen nach Belieben frisches Burenbrot

Moitié-Moitié

*Unser Klassiker halb Gruyère und halb Vacherin
ab 1 Person*

p.P CHF 29.50

Appenzeller Gheimchrüter Fondue

*Appenzeller und Gruyère Fondue, mit pfiffigen grünen
und getrockneten Wintergarten-Gewürzkräutern und Knoblauch
ab 2 Personen*

p.P CHF 31.50

Walliser Fondue

*Milder Gruyère und Vacherin, verfeinert
geschmackvollen Dörrtomaten
ab 2 Personen*

p.P CHF 33.50

Berg- Tüüfel Fondue

*Milder Gruyère und Vacherin, pikant
verfeinert mit Chillis
ab 2 Personen*

p.P CHF 33.50

Zwiebel- Speck Fondue

*Milder Gruyère und Vacherin, ergänzt mit
gedünsteten Zwiebeln und krossem Speck
ab 2 Personen*

p.P CHF 33.50

Gourmet Fondue Trüffel & Champagner

*Milder Gruyère und Vacherin Käse mit schwarzen Sommer-
Trüffelstückchen und französischem Champagner
ab 2 Personen*

p.P CHF 42.00

ZUM RACLETTE

Auf **Vorbestellung** servieren wir Ihnen gerne unsere neuen Raclette- Kreationen

Wir verwenden nur Käse mit offiziellen Qualitätszeichen **AOP** (Appellation d'Origine Protégée) und **IGP** (Indication Géographique Protégée), die den traditionellen Erzeugnissen mit regionaler Verwurzelung vorbehalten sind.

Zu allen **Raclette** servieren wir Ihnen die Kartoffeln à discretion

Raclette Plausch Classic 250g

- 250g Raclette Classic der Bergkäserei Walker
- Essiggemüse
- Röstzwiebeln
- Gschwellti vom Bio Bauer

p.P CHF 30.00

Raclette Plausch gemischt 300g, 4 Sorten

- Raclette Classic der Bergkäserei Walker
- Raclette mit Alpenkräuter
- Raclette mit Knoblauch
- Raclette mit Chilli
- Essiggemüse
- Röstzwiebeln
- Gschwellti vom Bio Bauer

p.P CHF 42.00

Raclette Plausch Deluxe gemischt 300g, 4 Sorten

- Trüffel Raclette
- Raclette Classic der Bergkäserei Walker
- Raclette mit Alpenkräuter
- Raclette mit Knoblauch
- Essiggemüse Deluxe
- Röstzwiebeln
- Gschwellti vom Bio Bauer

p.P CHF 47.00

Zusätze / On Top

- Raclette Classic der Bergkäserei Walker
- Kräuter, Chili oder Knoblauch
- Trüffel Raclette
- Gebratene Speckstreifen

100g CHF 11.50

100g CHF 12.50

100g CHF 16.00

110g CHF 11.50

Essiggemüse Deluxe

(Chili- Essiggurken, Balsamico- Silberzwiebeln, eingelegte Dörrtomaten)

CHF 08.00

Früchte

CHF 05.00

ZUM FONDUE CHINOISE

Auf **Vorbestellung** servieren wir Ihnen gerne unser beliebtes Fondue Chinoise

Fondue Chinoise

*In fernöstlicher Sake- & Sojasaucen-Bouillon garen Sie
in hauchdünne Scheiben geschnittene Rindshuft und Pouletbrust.
Dazu servieren wir frisches, rohes Sprossengemüse
6 hausgemachte Saucen und Basmati Reis.
ab 2 Personen*

p.P CHF 51.00

Fleisch on Top

200g CHF 24.00

ZUM KINDERMENU

Spaghetti

*Bolognese oder Tomatensauce mit Basilikum
zum Dessert eine Kugel Glace nach Wahl*

CHF 17.50

Spaghetti für Erwachsene

Bolognese oder Tomatensauce mit Basilikum

CHF 18.50

ZUM SCHNOIGGE

Gschwellti vom Bio Bauer	CHF 05.00
Ein Gläsli Kirsch 2cl	CHF 05.00
Essiggemüse (Essiggurke und Silberzwiebeln)	CHF 05.00
Essiggemüse Deluxe (Chili- Essiggurken, Balsamico- Silberzwiebeln, eingelegte Dörrtomaten)	CHF 08.00
Frische Früchte (Ananas und Trauben)	CHF 05.00



Gütesiegel

Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, sowie Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitäts Zeichen AOP und IGP. Produkte mit einer AOP (Appellation d'Origine Protégée) oder IGP (Indication Géographique Protégée) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern und Destillateuren hergestellt. Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.

ZUM DESSERT

Heimatgefühl

Zimt Glace mit eingelegten Zwetschgen

CHF 10.50

Höhenflug

Zitronen Sorbet mit Vodka

CHF 09.50

Herbstträumli

Hausgemachtes Vermicelles mit Schlagrahm und Vanille Glace

CHF 13.50

Alpechic

Vanille Glace mit Meringue de la Gruyère und warmen Waldbeeren

CHF 13.50

Zauberbächi

Lauwarmer Lava- Schokoladenkuchen mit Vanille Glace und Beeren

CHF 14.50

Lebkuchenmousse

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Beeren garniert

CHF 13.50

Kugel Glace

Bergkräuter, Vanille, Zimt oder Zitronen Sorbet

CHF 04.50

Schlagrahm

CHF 01.50