

Chalet

ZUM FONDUE



Im Einklang mit Tradition

---

# ZUM UFTAKT

---

<b>Kürbiscreme Suppe</b>	9.50
<b>Nüsslisalat</b> <i>mit Bioland- Ei, Speck, Champignon und Kürbiskernen</i>	12.50
<b>Büffel- Mozzarella Salat</b> <i>mit Feigen und Tomaten an Cranberry Vinaigrette</i>	12.50
<b>Sherry Dattlä</b> <i>im heissen Speckmantel</i>	12.00
<b>Gluschtigs rauchigs Brättli zum Schnoigge</b> <i>Feinste Scheiben geräuchertes und getrocknetes Fleisch, Salami, Speck mit Alpenkäse, Antipasti und Rauchbrot. ab 2 Personen</i>	p.P. 18.50
<b>Kleiner Antipasti Teller</b> <i>mit der Auswahl vom Brättli für eine Person</i>	17.50

---

# 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), 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. 29.50

## **Appenzeller Gheimchrüter Fondue**

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

p.P. 31.50

## **Walliser Fondue**

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

p.P. 33.50

## **Berg- Tüüfel Fondue**

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

p.P. 33.50

## **Zwiebel- Speck Fondue**

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

p.P. 33.50

## **Trüffel & Champagner Gourmet Fondue**

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

p.P. 42.00

---

# ZUM FONDUE CHINOISE

---

## **Fondue Chinoise**

*In fernöstlicher Sake- & Sojasaucen-Bouillion 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. 51.00

## **Fleisch on Top (200g)**

p.P. 24.00

---

# ZUM FLEISCH

---

## **Rindshuftsteak an Rotwein- Jus**

*Mit Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse*

38.50

## **Kindermenu**

### **Kleine Pouletbrust an Rahmsauce**

*Mit Butternüdeli und winterlichem Gemüse*

17.50

---

## **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 Qualitätszeichen 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 SCHNOIGGE

---

<b>Gschwelli vom Bio Bauer</b>	5.00
<b>Ein Gläsli Kirsch 2 cl</b>	5.00
<b>Essigmües</b> ( <i>Essiggurken und Silberzwiebeln</i> )	5.00
<b>Frische Früchte</b> ( <i>Ananas und Trauben</i> )	7.00

---

# ZUM DESSERT

---

**Heimatgefühl**

*Zimt Glace mit eingelegten Zwetschgen*

9.50

**Höhenflug**

*Zitronen Sorbet mit Vodka*

9.50

**Herbstträumli**

*Hausgemachtes Vermicelles mit Schlagrahm und Vanille Glace*

12.50

**Alpechic**

*Vanille Glace mit Meringue de la Gruyère und warmen Waldbeeren*

12.50

**Zauberbächi**

*Lauwarmer Lava- Schokoladenkuchen mit Vanille Glace und Beeren*

14.50

**Kugel Glace**

*Bergkräuter, Vanille, Zimt oder Zitronen Sorbet*

4.50

**Schlagrahm**

1.50

---

ZUM WEIN

---

# WEISSWEIN

**Bianco Terre di Chieti IGT amabile, Senza Parole, IT** 1dl 6.50  
(Sauvignon blanc, Chardonnay) 5dl 32.00

*Dieser freundliche hellgelbe, fruchtige Weisswein ist unglaublich weich und bezaubert mit lieblichen Aromen von Birne, Pfirsich und Melone. Ein Hauch von Vanille rundet den vollfruchtigen Genuss ab, der im Gaumen süss und ausgesprochen harmonisch ist.*

**Fendante Les Murettes Valais AOC, Gilliard** 1dl 7.50  
7.5dl 52.00

*Ein traditionsreicher Name, der die Geschmacksnerven weckt und zum Genuss in geselliger Runde anregt. Seit 1921 gilt der Fendant Les Murettes als Referenz für die urtypische Walliser Rebsorte schlechthin. Als schlanker, eleganter und spritziger Tropfen ist er ein Wein für jede Gelegenheit, zumal er dem Gaumen durch seine Fruchtigkeit und seinen mineralischen Charakter zu schmeicheln weiss.*

**Mont-sur-Rolle La Vaudoise, Bolle la Cote AOC** 7.5dl 57.00

*Das Weinhaus Boll steht für Waadtländer Qualitätsweine. Es zeigt beeindruckend das gewaltige Potential dieser Region. Der Mont-sur-Rolle hat ein Blumiges Bouquet mit Aromen nach Lindenblüten.*

**Johannisberg du Valais AOC** 7.5dl 59.00

*Ein rassisger Wein, mit einer schönen Milde. Kräftige Aromatik mit Noten nach gerösteten Mandeln. Die Cave St.Pierre ist eine der zwei bekanntesten Kellereien von Chamoson. Die Selektionen sind streng und der Kellermeister sorgt mit seiner grossen Leidenschaft zur Önologie dafür, dass das Traditionelle mit dem Fortschritt in Einklang kommt. Die Weine der Cave St.Pierre werden regelmässig in nationalen und internationalen Wettbewerben prämiert.*

**Fermentino Podere Casina** 7.5dl 59.00

*Argentèo von Podere Casina ist ein frischer und duftender Weisswein, der aus der Weinbereitung von Vermentino-Trauben gewonnen wird, die auf natürliche und nachhaltige Weise in den Weinbergen von Podere Casina angebaut werden. Es hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, die Nase ist fruchtig mit einem Hauch von Akazien, Salbei und Gewürzen; Im Mund ist er saftig mit ausgezeichneter Struktur, guter Säure und langem, erfrischendem Abgang.*

**Piacere Vin Blanc 2016 Cave de Jolimont** 7.5dl 62.00

*Äusserst interessante Assemblage aus Pinot Blanc, Chasselas und Sauvignon blanc. Intensive Blumenaromen und Duft nach Äpfel. Weicher Auftakt, aromatisch mit dezenter Säurestruktur. Hervorragender Wein zu Käsespeisen.*



**Meilener Riesling–Sylvaner Gold 2016, Schwarzenbach** 7.5dl 65.00

*Nach der Gärung kommt dieser Riesling-Sylvaner ins grosse Eichenfass und wird auf der Feinhefe ausgebaut. Dies macht ihn zu einem willkommenen Essensbegleiter, vollmundig und wuchtig. JG 2016: Silbermedaille, Expovina 2017.*

**Féchy Filet D`or, Bolle la Cote AOC** 7.5dl 67.00

*Das Weinhaus Bolle setzt sich seit 1865 dafür ein, den Reichtum und die Vielfalt der Waadtländer Rebsorten und Böden zur Geltung zu bringen, indem es mehrere prestigeträchtige Güter in der Region La Côte führt. Dieser vorzügliche und populäre Wein besticht durch ein Bouquet von Blüten- und Fruchtaromen.*

**Heida du Valais Collection Chandra Kurt** 7.5dl 69.00

*Der Fonduewein Klassiker. Dieser leuchtend gelbe Wein ist fruchtig und nachhaltig. In die Nase steigen Düfte von Apfel, Birne und Melone, dazu etwas Pfirsich und Orange. Im Gaumen ist er leicht spritzig, die wunderbar harmonische, füllige, weiche Struktur stützt die elegante Frucht, und ein langer Abgang rundet den Weingenuss ab.*

**Meilener Reuschling 2016, Schwarzenbach** 7.5dl 73.00

*Äusserst beliebt. Voluminös und zart zugleich, zieht dieser klassische Rauschling jeder in seinen Bann. Komplexer, anmutiger Rauschling der Toplage. Seit 2005 ist Schwarzenbach Weinbau mit diesem Wein Mitglied der renommierten Schweizer Weinvereinigung.*

**Petite Arvine Valais AOC, Gilliard.** 7.5dl 78.00

*Ein wunderbarer Tropfen zu Käse. Ein frischer goldgelber Wein mit einem intensiven Birnenbukett, dazu kommen etwas Grapefruit und Litschi sowie florale und würzige Noten von Lindenblüte und Vanille, abgerundet von feinen Honignoten. Gestützt wird die Frucht von einer mittelfülligen und recht weichen Struktur. Im Gaumen kommen zur erwähnten Aromatik noch etwas Bonbon- und Mineralien-Aspekte.*

## ROSE

**Sempre Podere Casina** 7.5dl 69.00

*Sempre Rosè Maremma aus der Toscana ist etwas vom besten aus dieser Region. Ein Syrah und Sangiovese Kombination der extraklasse. Die Podere Casina führte als erste Weinkellerei den hohen Standard der Bio-Weintraube in der Regio ein und gewann dafür etliche Preise.*

# ROTWEIN

<b>Primitivo Salento IGT Amabile Senza Parole</b>	1dl	6.50
	5dl	32.00

*So vielfältig wie das Leben: Ein lieblicher, fruchtiger, gehaltvoller Wein, dessen schön kräftiges, komplexes Bukett von Kirsch-, Brombeer- und Dörrobst-Noten dominiert wird, kombiniert mit etwas würzigen Pfeffer- und Vanille-Aspekten. Er zeigt im Gaumen eine schöne Auftaktsüsse und viel Weichheit und Harmonie, die Fruchtaromatik wird von etwas würzigen Aromen abgerundet.*

<b>Pinot Noir du Valais AOC, Cave St.Pierre</b>	1dl	7.50
	7.5dl	57.00

*Die Cave St.Pierre sorgt mit seiner grossen Leidenschaft zur Önologie dafür, dass das Traditionelle mit dem Fortschritt in Einklang kommt. Die Weine der Cave St.Pierre werden regelmässig in nationalen und internationalen Wettbewerben prämiert. Dieser Wein passt auch hervorragend zum Fondue. Er ist kräftig im Geschmack und hat ein beerig-fruchtiges Bouquet mit würzigen Komponenten.*

<b>Meilener Blauburgunder, Schwarzenbach</b>	7.5dl	62.00
--	-------	-------

*Der Allrounder für (fast) jeden Moment. Fruchtbetonter Blauburgunder mit kräftigem Körper. Sehr kräftig und langanhaltend, mit intensiver Farbe. Vielfältige Aromen nach dunklen Beeren, Kirschen und Zwetschen, mit weicher Tanninstruktur. Ideal zu Käse.*

<b>Ancora Galotta Merlot, Cave de Jolimont</b>	7.5dl	72.00
--	-------	-------

*Ancora ist ein moderner Schweizer Wein aus dem Hause Jolimont. Der Zauber dieses Weins erinnert an das italienische Dolce Vita, an die Freude am Genuss und an der Geselligkeit. Er ist weich, rund, harmonisch mit dezenter Tanninen und dezenter Struktur. Vollmundig mit langem aromatischem Abgang. Er erinnert an Aromen von dunklen Früchten wie Kirschen und Brombeeren, sowie würzige Aromen nach Gewürznelke.*

<b>Amarone della Valpolicella Cami</b>	7.5dl	75.00
--	-------	-------

*Sehr fruchtig, ausgewogen, gehaltvoll und nachhaltig präsentiert sich dieser granatrote Amarone. Recht intensiv steigt sein typisches Bukett von Dörripflaume und Feige in die Nase, ergänzt von etwas Brombeernoten. Im Gaumen ist er frisch und aromatisch, geschmeidig, rund und harmonisch, zeigt schöne Tannine sowie einen Hauch von Gewürznelke.*