

Chalet



ZUM FONDUE



Im Einklang mit Tradition

ZUM UFTAKT

Vanille- Kräutersuppe	9.50
Nüsslisalat <i>mit Bioland- Ei, Speck, Champignon und Kürbiskernen</i>	12.50
Büffel- Mozzarella Salat <i>mit Feigen und Tomaten an Cranberry Vinaigrette</i>	12.50
Sherry Dattlä <i>im heissen Speckmantel</i>	12.00
Lachstartar <i>ausgarniert mit Dill, Limonenöl und Avocado</i>	16.50
Gluschtigs rauchigs Brättli zum Schnoigge <i>Feinste Scheiben geräuchertes und getrocknetes Fleisch, Salami, Speck mit Alpenkäse, Antipasti und Rauchbrot. ab 2 Personen</i>	p.P. 18.50
Kleiner Antipasti Teller	11.50

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 pfiffigen 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

Williams Fondue

*Milder Gruyère und Vacherin, verfeinert mit
Williamsbirnen- und Williams Schnaps
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



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

Gschwellti vom Bio Bauer	5.00
Ein Gläsli Kirsch 4 cl	5.00
Essigmües (<i>Essiggurken und Silberzwiebeln</i>)	5.00
Frische Früchte (<i>Ananas und Trauben</i>)	7.00

ZUM FLEISCH

Rindshuftsteak an Amarone- Jus <i>Mit Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse</i>	38.50
--	-------

Kindermenu

Pouletbrust an Tomatensauce <i>Mit Butternüdeli und winterlichem Gemüse</i>	17.50
---	-------

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

Bergwunder trifft exotik

Creme brûlée garniert mit exotischen Früchten

13.50

Zauberbächi

Lauwarmer Lava- Schokoladenkuchen mit Vanille Glace und Beeren

14.50

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 rassiger 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.

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 Räuschling jeder in seinen Bann. Komplexer, anmutiger Räuschling 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.

ROTWEIN

Primitivo Salento IGT Amabile Senza Parole	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.

Pinot Noir du Valais AOC, Cave St.Pierre	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.

Meilener Blauburgunder, Schwarzenbach	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.

Ancora Galotta Merlot, Cave de Jolimont	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.

Amarone della Valpolicella Cami	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.