

Menüvorschläge für Gruppen

Apéro:

Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup und Pfefferminze	12.90
Giselle (Apéritif aus Limette, Quitte und Ingwer mit Prosecco)	12.90
Prosecco 7dl	74.00
Champagner 7dl	98.00
Früchtebowle ohne Alkohol, pro Glas	7.90
Früchtebowle mit Alkohol, pro Glas	12.90
Glühwein (saisonal) pro Glas serviert am Lagerfeuer	7.90
Alkoholfreier Hexenpunsch (saisonal) pro Glas am Lagerfeuer	5.90
Mineralwasser, Orangenjus	nach Verbrauch

Marroni (saisonal) am Lagerfeuer	5.90
Knoblibrot	8.90
Tomatentatar	8.90
Tomatenbruschetta	8.90
Knoblibrot und Tomatentatar gemischt	8.90
Rindstatar auf geröstetem Hausbrot	12.90
Knoblibrot, Tomatentatar, hausgemachtes Knäckebrot und Kräuterquark, saisonales Süppchen serviert in einer Espressotasse	12.90

Fingerfood (ab 30 Personen) pro Person 47.80

Kalte Köstlichkeiten:

Chavroux auf Gurkenscheiben,
Focaccia mit Ruccola Parmesan und Rohschinken,
Tomatentatar, Knoblibrot,
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, gebratenes Chorizo,
Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

Warme Köstlichkeiten:

Apéro Gebäck, aufgeschnittener Käsekuchen,
Chicken Wings, Hackbällchen mit Barbecuesauce,
Pouletspiessli mit feuriger Sauce, saisonales Süppchen,
Blätterteigroulade gefüllt mit Greyerzer und Bündner Rohschinken,
Pulled pork im Brioche-Bun,
Rahmspinat im Tartelette

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vorspeise:

Gemischte Fleischplatte 48.90
mit Bündnerfleisch, Buureschüblig, Rohschinken und Speck
serviert mit Brot und Butter
1 Vorspeisenportion für 4 Personen

Gemischte Käseplatte 48.90
von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kolleginnen
serviert mit Brot und Butter
1 Vorspeisenportion für 4 Personen

Chäsalsalat 14.90
Blattsalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Ei

Kleiner Knuspersalat 10.90
Bunter Blattsalat mit verschiedenen Körnern

Hauptgang:

Fondue Fetä 41.80
Eine Auswahl unserer bekannten Fonduespezialitäten,
serviert à discrétion.
Lassen Sie sich überraschen!
Serviert mit Brotwürfeli und G'schwellti,
als Beilage Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal),
Schinkenwürfeli

Chäsalp Fondue 29.90
mit Brotwürfeln und G'schwellti

Wünschen Sie separate Beilagen, zum Beispiel:
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen 7.90
Apfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal) 7.90
Schinkenwürfeli 8.50
werden diese separat berechnet.

Weitere Fonduesorten und deren Preise finden Sie unter www.chaesalp.ch.

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Maggeronen Fetä	41.80
Eine Auswahl unserer feinen Maggronen Spezialitäten, serviert à discrétion Lassen Sie sich überraschen!	
Quatro Raclette Fetä	44.80
mit Knoblauch-, Pfeffer, geräuchertem- und mildem Käse serviert à discrétion und mit G'schwellti, als Beilage Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal), Schinkenwürfeli	
Klassische Hauptspeisen	
Cordon-bleu mit Gemüse	39.90
Hacktäschli mit Kartoffelstock	28.90
Kalbsschnitzel nature mit MarsalasaUCE und Weissweinrisotto	35.40
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti	39.90
Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Saisongemüse und Morchelsauce	59.50

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die anderen Fleischgerichte

Rindsfilet mit Brotteigmantel auf Wurzelgemüse mit Jus	46.50
Kalbskopfbäggli geschmort, Barolosauce, Kartoffelstock	38.50
Schweinefiletmedaillons auf Oliven-Tomaten-Ragout mit gebackenen Thymian-Kartoffelwürfeln	34.50
Rosa Lammrücken auf Rübli – Kefengemüse	44.50
Butterzarte gebratene Pouletbrust auf Estragon Kohlrabligemüse	29.50
Rindsschulterbraten mit Bratkartoffeln	36.50
Rosa gebratene Entenbrust auf geschmortem Chicoree, Risotto und Zitrusbitterschaum	32.50
Trois Filets Tobelhof 3 verschiedene Filets an 3 verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	59.90
Pouletgeschnetzelt an Currysauce mit vielen verschiedenen Früchten serviert im Reising	29.90
Beilagen:	
saisonale Gemüse garnitur	9.90
hausgemachter Kartoffelstock, Pommes frites,	8.90
Kartoffelgratin	8.90
hausgemachte Tagliatelle, Trockenreis, Risotto, Rösti	8.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch

Grillierter Zander auf pochiertem Fenchel mit Kartoffelstock und Pernod-Fenchelsud	36.80
Hechtfilet, Safranrisotto, Kefen, Randenschaum	44.50
Lachsfilet gebraten, geschmorter Lattich, Kartoffelstock	38.50
Stör auf dreierlei Blumenkohl (Püree, gebraten, Schaum)	49.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	32.50

Fleischlose Gerichte

Gebratene Polenta-Ecken auf Oliven-Tomaten-Ragout	26.50
Küchenkräuter-Kartoffelsoufflé auf gebratenem Gemüse mit Hollandaise	29.50
Penne mit gebratenem Gemüse, Kräutern und Bio-Olivenöl	22.50
Gemüsestrudel Gemüse-Ragout im Blätterteig gebacken auf Apfel-Calvados-Sauce	28.50
Gemüse-Kartoffelstrudel mit Tomatensauce	21.50
Wurzelgemüsewähe mit gebratenen Selleriewürfeln und Kräutersauce mit mariniertem Jungblattsalat	19.50
Aelplermaggeronen	24.50
Morchelrisotto	34.50
Käsekuchen	26.50

Hier finden Sie unsere weiteren saisonalen Angebote:
http://chaesalp.ch/food_and_drink-2/#menu

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Desserts

Hausgemachtes Caramelköppli garniert mit Schlagrahm und Früchten	8.90
Handgerührter Eiskaffee eine Spezialität des Hauses, verfeinert mit Kaffeelikör und garniert mit Schlagrahm	10.80
Kleine Portion	8.80
Brännti Creme nach einem Rezept unserer Grossmutter	11.20
Kleine Portion	9.20
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	13.80
Coupe Danemark immer wieder gut! Köstliches Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Kleine Portion	9.50
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	9.50
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Glacekugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	3.80
Hausgemachte Glacekugeln	4.20

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	9.50
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	14.50
Fruchtsalat	13.80
Fruchtsalat mit Rahm	14.60
Sorbet-Teller Chäsalp drei verschiedene Sorbets auf Früchtecoulis mit frischen Früchten garniert	15.80
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	11.90
Dessert-Buffet Chäsalp ohne Käse	24.90
Dessert-Buffet Chäsalp mit verschiedenen Käsesorten	29.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.