

Menüvorschläge für Gruppen

Apéro:

Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup und Pfefferminze	12.90
Prosecco 7dl	74.00
Champagner 7dl	98.00
Früchtebowle ohne Alkohol, pro Glas	7.90
Früchtebowle mit Alkohol, pro Glas	10.90
Glühwein (saisonal) pro Glas serviert am Lagerfeuer	7.90
Alkoholfreier Punsch (saisonal) pro Glas serviert am Lagerfeuer	5.90
Mineralwasser, Orangenjus	nach Verbrauch
Marroni (saisonal) am Lagerfeuer	5.90
Knoblibrot	8.90
Tomatentartar	8.90
Tomatenbruschetta	8.90
Knoblibrot und Tomatentartar gemischt	8.90
Rindstartar auf geröstetem Hausbrot	12.90
Gem. Wraps mit Barbecue-, Poulet-Lemon- und Gemüsefüllung,	12.90
Tomatentartar und Knoblibrot	
Knoblibrot, Tomatentartar und saisonales Süsspchen 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,
Tomatentartar, 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 Süsspchen,
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 46.90
mit Bündnerfleisch, Buureschüblig, Rohschinken und Speck
serviert mit Brot und Butter
1 Vorspeisenportion für 4 Personen

Gemischte Käseplatte 46.90
von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kollegen
serviert mit Brot und Butter
1 Vorspeisenportion für 4 Personen

Chäsalsalat 14.90
Nüsslisalat 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 „Gschwellti“.
Als Beilage Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal),
Schinkenwürfeli

Chäsalp Fondue 29.90
mit Brotwürfeln und „Gschwellti“

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 Fondue Sorten 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 Maggrogen 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 „Gschwellti“
Als Beilage Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal),
Schinkenwürfeli

KALBFLEISCH

Kalbs Piccata nach Mailänder Art 36.90
garniert mit Schinken und Pilzen, serviert mit Safranrisotto

Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce 59.90
auf Lauchgemüse

Rosa gebratener Kalbsschulterbraten unter einer Senf- Kräuterkruste 46.90
mit saisonalem Gemüse (ab 10 Personen)

Kalbs Osso Bucco Cremolata an einer kräftigen Rotweinsauce 32.90
mit Gemüsewürfeln

Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen (saisonal) 39.90
auf herrlichem Weissweinsrisotto

RINDFLEISCH

Gebratenes Rindsfilet „Chef“ 54.90
auf saisonalem Gemüsebeet mit Sauce Hollandaise

Rindfleischvogel nach Grossmutter Art mit hausgemachtem Kartoffelstock 34.90

Rinds Entrecôte vom Limousin „Café de Paris“ 46.90
an einer hausgemachten Café de Paris Sauce mit saisonalem Gemüse

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Trois Filets Tobelhof
3 verschiedene Filets an 3 verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse
(in zwei Gängen serviert) 59.90

Roastbeef à l'anglaise (ab 10 Personen) 49.90
an einer hausgemachten Sauce Hollandaise mit saisonalem Gemüse

LAMMFLEISCH

Gebratenes Lammkarree Spartakus 46.90
auf einem Ragout von Oliven, getrockneten Tomaten,
roten Zwiebeln und Knoblauch

Rosa Lammgigot Braten vom Schweizer Lamm 32.90
mit Rosmarinjus, auf saisonalem Gemüsebeet

SCHWEINEFLEISCH

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art mit Champignons und Kartoffelstock 28.90

Schweinsfiletmedaillons, an Portweinjus und saisonalem Gemüse 36.90

Augustiner Schübli, „ein kulturelles Erbe der Schweiz“ 24.90
auf sämigem Wirsinggemüse, mit hausgemachtem Kartoffelstock

GEFLÜGEL

Pouletgeschnetztes an Currysauce mit vielen, verschiedenen Früchten,
serviert im Reisring 29.90

Saltimbocca von der Pouletbrust auf Weissweinrisotto, 29.90
garniert mit sautierten Waldpilzen

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce 39.90
angerichtet auf glasierten Kefen

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FISCH

Schweizer Felchenfilets an einer feinen Zitronenbutter, dazu Blattspinat	44.90
Forellenfilet mit Rahmwirsing und Safrankartoffelgnocchi	46.50
Eglifilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Zitonnennudeln	38.50

BEILAGEN

Italienischer Risotto oder Trockenreis	7.90
Hausgemachte Tagliatelle, von Raffaele Miglio aus Dübendorf	7.90
Butterrösti oder Kartoffelstock oder Pommes frites	7.90
Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin	7.90
Marktfrisches Salatbeet	9.90
Saisonales Gemüse	9.90

KEIN FLEISCH ... ABER

Auberginen Cordon Bleu angerichtet auf einem herrlichen Tomatenrisotto	29.50
Gratinierter Kartoffelstock Vaudoise mit sämigem Lauchgemüse und garniert mit einem Spiegelei	22.50
Hausgemachte Tagliatelle „Pesto Rosso“ an einer sämigen roten Pesto Sauce mit Knoblauch und Peperoncino	25.50
Quorngeschnetzeltes an Currysauce, mit verschiedenen Früchten im Reisring serviert	28.90
Gemüse Rösti gratinert mit Taleggio und garniert mit einem Spiegelei	29.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

DESSERTS

Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	14.50
Fruchtsalat	13.80
Fruchtsalat mit Rahm	14.60
Fruchtsalat mit Kirsch und Schlagrahm	15.90
Zitronensorbet mit Vodka	12.90
Apfelsorbet mit Calvados	12.90
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	12.90
Sorbet-Teller Tobelhof drei verschiedene Sorbets auf Früchtecoulis mit frischen Früchten garniert	15.80
Hausgemachtes Parfait „Mâitre Max“ (Geschmack je nach Saison) garniert mit frischen Früchten (ab 10 Personen)	14.50
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	11.90
Dessertteller Tobelhof	18.80
Dessert–Buffet Tobelhof grosses Dessertbuffet ohne Käse	24.90
Dessert–Buffet Tobelhof grosses Dessertbuffet mit verschiedenen Käsesorten	29.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.