

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

Knoblibrot	8.90
Tomatentatar	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
Nüsslisalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Ei

Kleiner Knuspersalat 10.90
Nüsslisalat 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 saisonaler Sauce und hausgemachtem Kartoffelstock 32.90

Kalbsschnitzel nature mit Marsalasaucce 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 unter der Kräuterkruste auf Saisongemüse mit Jus	52.50
Kalbskopfbäggli geschmort mit Barolosauce hausgemachten Kartoffelstock und Rahmwirsing	46.50
Gebratene Pouletbrust auf Safranrisotto mit glasierten Karotten	34.50
Manzo Brasato geschmorter Rindsschulterspitz an kräftiger Rotweinsauce mit saisonalem Gemüse	39.50
Rosa gebratene Entenbrust auf geschmortem Chicoree, Risotto und Zitrusbitterschaum	36.50
Trois Filets Tobelhof drei verschiedene Filets an drei verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	59.90
Pouletgeschnetzelttes an Champignonrahmsauce serviert Röstli	29.90
Beilagen: saisonale Gemüsegar nitur	9.90
hausgemachter Kartoffelstock, Pommes frites, Kartoffelgratin	
hausgemachte Tagliatelle, Trockenreis, Risotto, Röstli	8.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch

Gebratene Loup de Mer Filets auf Rahmspinat mit Safrankartoffelstock	38.80
Eglifilets an Weissweinsauce auf Schnittlauchrisotto	46.50
Lachsfilet auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffelstock	44.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	34.50

Fleischlose Gerichte

Gebratene Polenta-Ecken auf Oliven-Tomaten-Ragoût	26.50
Penne mit gebratenem Gemüse, Kräutern und Bio-Olivenöl	22.50
Gemüsestrudel Gemüse-Ragoût im Blätterteig gebacken serviert mit Weissweinsauce	28.50
Wurzelgemüsewähe mit Kräuterrahmsauce mit mariniertem Jungblattsalat	19.50
Äplermaggeronen	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 Caramelköpfl 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 Vanilleglacé und Schlagrahm	13.80
Coupe Danemark immer wieder gut! Köstliches Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Kleine Portion	9.50
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	9.50
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglacé und Schlagrahm	12.50
Glacékugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	3.80
Hausgemachte Glacékugeln	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.