

Menüvorschläge für Gruppen

zum Aperero:

Mini Wraps mit Barbecue-, Poulet-Lemon- und Gemüsefüllung, Tomatentartar und Knoblibrot	12.90
Heisse Marroni	5.90
Glühwein pro Glas	7.90
Alkoholfreier Punsch, pro Glas	5.90
Prosecco 7dl	59.50
Mineralwasser, Orangenjus	nach Verbrauch
Weisswein	siehe Weinvorschlag

Vorspeise:

Gemischte Fleischplatte

mit Bündnerfleisch, Buureschüblig, Rohschinken und Speck serviert mit Brot und Butter 1 Vorspeisenportion für 4 Personen	45.90
--	-------

Chäsalsalat

Bunter, saisonaler Salat mit knusprigem Speck, Croûtons und Ei	12.90
---	-------

Kleiner Knuspersalat

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Körnern	10.90
---	-------

Hauptgang:

Fondue Fetä

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	41.80
---	-------

Chäsalp Fondue

mit Brotwürfeln und „Gschwellti“ 29.90

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.

Maggeronen Fetä

Eine Auswahl unserer feinen Maggironen Spezialitäten,
serviert à discrétion 41.80

Lassen Sie sich überraschen!

Quatro Raclette Fetä

mit Knoblauch-, Pfeffer, geräuchertem- und mildem Käse
serviert à discrétion und mit „Gschwellti“ 44.80

Als Beilage Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal),
Schinkenwürfeli

Dessert:

Lauwarmer Schoggikuchen

begleitet von einer Kugel Vanilleglace
und Schlagrahm 13.80

2 Kugeln Sorbets mit Früchten 9.90

unser hausgemachtes Caramelköpfl 7.90

Nach dem Essen werden Kaffee, Tee und Digestif angeboten und nach Verbrauch berechnet.

Spezielle

Fondueweine:	Fendant, Jean Louis Mathieu 7dl	45.80
	Johannisberg, Jean Louis Mathieu 7dl	47.80

Weinvorschläge:	Epesses Reserve Domaine d'Aucrèt 7dl	48.50
	Riesling Kamptal, Jurtschitsch, Sonnenhof 7dl	66.50
	Riesling-Silvaner, Stammheim 7dl	42.90
	Izadi Reserva DOCa 2012, Rioja 7 dl	59.50
	Artadi Vinas de Gain, Rioja 7 dl	67.50
	Gago 2013 Telmo Rodríguez, Toro	64.50
	Blaufränkisch Reserve 2009, Burgenland 7dl	62.50
	Pinot Noir Jean Louis Mathieu 7dl	49.50
	Vino Nobile di Montepulciano Riserva 7dl	59.80
	Valpolicella Superiore Ripasso La Casetta 7dl	54.00