



Chäsalp

# Bankettkarte

## Restaurant Chäsalp

*Gültig für Gruppen mit 16 Erwachsenen oder mehr*

Die Chäsalp befindet sich in einem ehemaligen Ökonomiegebäude des Bauerngutes «Alter Tobelhof». Das Gebäude steht unter Denkmalschutz und wurde aufwändig mit viel Liebe und Sorgfalt renoviert. Die Chäsalp liegt 61702 cm über Meer und sorgt gleichermassen für eine gemütliche Atmosphäre und eine kulinarische Erlebniswelt.

Unser Ziel ist es, dass Sie in diesem urchigen Ambiente entspannen und geniessen können. Einfach mal abschalten. Unser Versprechen an Sie ist ein individuelles und nachhaltiges Erlebnis aus Genuss und herzlicher Gastfreundschaft. Es ist unsere tägliche Motivation, Sie zu verwöhnen. Bei uns soll sich niemand verstellen – man ist, wie man ist. Auf unsere Qualität können Sie sich verlassen – man isst, wie man isst.

Wir sind Gastgeber mit Herz und Kopf und es ist unser Wunsch, jeden von Ihnen individuell zufriedenzustellen. Dazu arbeiten wir im Team – mit unseren Mitarbeitern und als Pächterteam.

Pascal, Wiebke und Birger

# Chäsalp

## Chäsalp Klassiker

### Vorspeisen

Knuspersalat CHF 13.00  
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen

Chäsalp Salat CHF 16.00  
Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons

Gemischter Salat CHF 13.00  
Mit Tobelhof Hausdressing

### Suppen

Tomaten-Crème-Suppe CHF 13.00  
Mit Mozzarellastücken

# Chäsalp

## Fondue-Fetä

*Der Chäsduft sanft erfüllt den Raum,  
Die Stube ist ein kleiner Traum.  
Für wirklich jeden hat es was dabei,  
Von würzig scharf bis mild – kein Allerlei.  
Der Gaumen jauchzt und kann sich kaum noch halten,  
Die Fondue-Fetä wollen alle – von den Jungen zu den Alten.  
Doch nicht nur Chäs gibt's in den Magen,  
Es fehlt an nichts, man kann sich laben.  
Cornichons, Silberzwiebeln, Brot und Speck.  
Gepaart mit Maiskölbchen und frischen Früchten – läck!  
Das ist ein wahres Fest der Freude, ohne Schranken,  
Da gibt man gerne 45 Franken.  
Von M.K.*

### **Fondue-Fetä**

**CHF 45.00**

Wähle aus unserem reichhaltigen Fondue-Angebot oder lasst Euch von unserem Koch überraschen. Zu einer ordentlichen Fetä gehören natürlich auch alle Beilagen wie Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Früchte und Schinkenwürfel. Dazu servieren wir Ihnen G'schwellti und Brotwürfel.

# Chäsalp

## Raclette-Fetä

*Die Chäsalp ist ein Gasthaus für Sie alle.  
Wir machen hier ne ziemlich gute Falle.  
Für Sie ist alles immer frisch parat.  
Das Essen misst sich nicht in Kalorien, es misst sich in Karat.  
Mit Raclette kann man's Leben gut ertragen,  
Dazu noch frisch G'schwellti – wer will denn da verzagen.  
Und davon eine Fetä für nur 45 Franken,  
Da gibt es wirklich nichts zu zanken.  
In diesem Sinne, liebe Gäste,  
Platzieren Sie sich zum Raclette-Feste.  
Von M.K.*

### Trio Raclette-Fetä

**CHF 45.00**

So viel Raclette Sie wollen. Zu einer ordentlichen Fetä gehören natürlich auch alle Beilagen wie Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Früchte und Schinkenwürfel. Dazu servieren wir Ihnen G'schwellti.

# Chäsalp

## Maggerone-Fetä

*Da liegen sie herum die Rappen,  
Und wissen nicht genau wohin mit sich.  
Mein Magen ruft nach vielen Happen  
A discrétion und nur für mich.  
Doch nicht nur so und ohne was dazu, nein, nein,  
Es sollen Maggeronen sein.  
In vielen Varianten kommen sie daher,  
Man braucht nur 42 Franken – bitte sehr.  
Doch auch der Vegi muss hier nicht verzagen,  
Denn Speisen ohne Fleisch kriegt er von uns hinausgetragen.  
Bei unsrer Maggeronen-Fetä muss man nicht so lang studieren.  
Wir schlagen vor, dass Sie es einmal für Ihr Fest probieren!  
Von M.K.*

### Maggerone-Fetä

**CHF 42.00**

Wähle aus unserem reichhaltigen Maggeronen-Angebot  
oder lasst Euch von unserem Koch überraschen.

# Chäsalp

## Grill Buffet

### Salat Büffet

CHF 93.00

Bunter Blattsalat  
Tomatenmozzarella Salat  
Griechischer Salat  
Kartoffelsalat  
Hörnlisalat  
Cole-Slaw Salat  
4 verschiedene Dressings  
Ei, Speck, Croûtons, Oliven  
Brotauswahl mit Fredys Brot

### Mariniertes direkt vom Grill

- Rindshuftsteaks
- Lammkotelettes
- Schweinshalssteaks
- Pouletbrust
- Riesencrevetten

### Gemüsetaler

Flammlachs am offenen Feuer  
Kalbsbratwurst  
Wiediker Rostbratwurst classic und scharf  
Cervelat  
Gebratenes mediterranes Gemüse  
Gebratene neue Kartoffeln mit Zwiebeln  
Maiskolben nach Art des Chefs  
Saucen

# Chäsalp

## Dessert

Karamellköpfler mit Rahm	CHF 9.00
Zweifarbige Schokoladenmousse Garniert mit Früchten der Saison	CHF 16.00
Dessert Trilogie Lassen Sie sich von unserer Pâtissière überraschen	CHF 18.00
Toblerone Parfait mit Orangensalat und Grand Marnier Schaum	CHF 16.00
Süßes Käseplättli Der Abschluss vom Käseabend – Klein aber fein Tête de Moine (Schokoladenrose von der Girolle) Käsewürfel mit Traube (Mini Karamellköpfler mit Traube) New York Cheese Cake Würfel	CHF 12.00
<b>Dessertbuffet</b>	<b>CHF 24.00</b>
Verschiedene Sorten Glace und Sorbets Blechkuchen Schokoladenmousse Reichhaltige Früchteplatte Tiramisu Panna Cotta mit saisonaler Sauce Gebrannte Crème Unser hausgemachter Apfelstrudel Ämmitaler Märingge und Rahm	

# Chäsalp

## Apero Karte

### Häppchen Auswahl Kalt

Tomatentatar  
Gurkenscheibe mit Chavroux Käse  
Tomaten-Mozzarella im Shotglas  
Gemüse Crudités mit Dip  
Rauchlachsmousse auf Brioche Toast  
Melonen mit Parmaschinken  
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce  
Rindstatar auf Fredys Hausbrot  
Gemischte Fleischplatten  
Vitello Tonnato  
Gemischte Käseplatten

### Häppchen Auswahl Warm

Mozzarellasticks mit rassicem Dip  
Knoblibrot  
Saisonales Süppchen in der Espressotasse  
Raviolini mit Spinat gefüllt an Salbeibutter  
Flammkuchen; klassisch und vegetarisch  
Egliknusperli mit Tartarsauce  
Riesencrevetten Aglio Olio con Peperoncini  
Marinierte Pouletsplisse  
Blätterteigrolle mit Rohschinken und Greyerzer  
Rindfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce  
Pulled Pork im Brioche Bun

### Preisgestaltung

3 Häppchen – 3 verschiedene Sorten	CHF 12.00/Gast
4 Häppchen – 4 verschiedene Sorten	CHF 16.00/Gast
5 Häppchen – 5 verschiedene Sorten	CHF 20.00/Gast
6 Häppchen – 5 verschiedene Sorten	CHF 24.00/Gast
7 Häppchen – 6 verschiedene Sorten	CHF 28.00/Gast
8 Häppchen – 6 verschiedene Sorten	CHF 32.00/Gast