

Menüvorschläge für Gruppen

Apéro

Hugo, Prosecco mit Holunderblütensirup und Pfefferminze	13
Giselle (Apéritif aus Limette, Quitte und Ingwer mit Prosecco)	13
Prosecco 7dl	75
Champagner 7dl	98
Früchtebowle ohne Alkohol, pro Glas	8
Früchtebowle mit Alkohol, pro Glas	13
Glühwein (saisonal) pro Glas serviert am Lagerfeuer	8
Alkoholfreier Hexenpunsch (saisonal) pro Glas am Lagerfeuer	6
Mineralwasser, Orangenjus	nach Verbrauch

Knoblibrot	9
Tomatentatar	9
Knoblibrot und Tomatentatar gemischt	9
Rindstatar auf geröstetem Hausbrot	13
Knoblibrot, Tomatentatar, hausgemachtes Knäckebrot und Kräuterquark, saisonales Süsspchen serviert in einer Espressotasse	13

Fingerfood (ab 30 Personen) pro Person 48

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 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 49
 mit Bündnerfleisch, Buureschüblig, Rohschinken und Speck
 serviert mit Brot und Butter
 1 Vorspeisenportion für 4 Personen

Gemischte Käseplatte 49
 von der Kuh Apolla aus Tschingelfeld und anderen Kolleginnen
 serviert mit Brot und Butter
 1 Vorspeisenportion für 4 Personen

Chäsalsalat 14
 mit knusprigem Speck,
 Croûtons und Ei

Kleiner Knuspersalat 11
 mit verschiedenen Körnern

Hauptgang

Fondue Fetä 44.8
 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 30.9
 mit Brotwürfeln und G'schwellti

Wünschen Sie separate Beilagen, zum Beispiel:

Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	7.9
Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal)	7.9
Schinkenwürfeli	8.5

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 44.8
Eine Auswahl unserer feinen Maggronen Spezialitäten,
serviert à discrétion
Lassen Sie sich überraschen!

Quatro Raclette Fetä 46.8
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 42

Hacktätschli mit saisonaler Sauce und hausgemachtem Kartoffelstock 35

Kalbsschnitzel nature mit Marsalasaucce und Weissweinrisotto 36

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti 42

Ganzes Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Saisongemüse und Morchelsauce 62

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die anderen Fleischgerichte

Rindsfilet unter der Kräuterkruste auf Saisongemüse mit Jus	53
Kalbskopfbäggli geschmort mit Barolosauce hausgemachten Kartoffelstock und Rahmwirsing	47
Gebratene Pouletbrust auf Safranrisotto mit glasierten Karotten	35
Manzo Brasato geschmorter Rindsschulterspitz an kräftiger Rotweinsauce mit saisonalem Gemüse	39
Rosa gebratene Entenbrust auf geschmortem Chicoree, Risotto und Zitrusbitterschaum	37
Trois Filets Tobelhof drei verschiedene Filets an drei verschiedenen Saucen mit saisonalem Gemüse (in zwei Gängen serviert)	62
Pouletgeschnetzelttes an Champignonrahmsauce serviert Röstli	29
Beilagen: saisonale Gemüsegar nitur	9
hausgemachter Kartoffelstock, Pommes frites, Kartoffelgratin	
hausgemachte Tagliatelle, Trockenreis, Risotto, Röstli	9

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch

Gebratene Loup de Mer Filets auf Rahmspinat mit Safrankartoffelstock	39
Eglifilets an Weissweinsauce auf Schnittlauchrisotto	47
Lachsfilet auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffelstock	45
Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachstreifen und Zitronenrahmsauce	35

Fleischlose Gerichte

Gebratene Polenta-Ecken auf Oliven-Tomaten-Ragoût	27
Penne mit gebratenem Gemüse, Kräutern und Bio-Olivenöl	23
Gemüsestrudel Gemüse-Ragoût im Blätterteig gebacken serviert mit Weissweinsauce	29
Wurzelgemüsewähe mit Kräuterrahmsauce mit mariniertem Jungblattsalat	19
Äplermaggeronen	25
Morchelrisotto	35
Käsekuchen	27

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	9
Handgerührter Eiskaffee eine Spezialität des Hauses, verfeinert mit Kaffeelikör und garniert mit Schlagrahm	11
Kleine Portion	9
Brännli Creme nach einem Rezept unserer Grossmutter	12
Kleine Portion	9
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleglacé und Schlagrahm	14
Coupe Danemark immer wieder gut!	13
Köstliches Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	
Kleine Portion	10
Aemmitaler Merängge mit Schlagrahm	10
Aemmitaler Merängge mit Vanilleglacé und Schlagrahm	13
Glacékugeln Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	4
Hausgemachte Glacékugeln	4

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	10
2 Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10
Hausgemachtes Mousse au Chocolat (ab 10 Personen)	15
Fruchtsalat	14
Fruchtsalat mit Rahm	14
Sorbet-Teller Chäsalp drei verschiedene Sorbets auf Früchtecoulis mit frischen Früchten garniert	16
Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	12
Dessert-Buffet Chäsalp ohne Käse	25
Dessert-Buffet Chäsalp mit verschiedenen Käsesorten	30

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.