

ALP AUFGANG

TOMATENTATAR aus getrockneten Tomaten auf geröstetem Brot	900 Rappen
CHÄSALP SALAT Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	1500 Rappen
GEMISCHTER SALAT	1200 rappen
KNUSPERSALAT mit gerösteten Kernen und Nüssen	1200 Rappen
KÜRBISCREMESUPPE	1200 Rappen
TOMATENSUPPE mit Mozzarella	1100 Rappen

AKTUELLES

KÄSESPÄTZLI hausgemachte Spätzli mit unserer speziellen Käsemischung	2200 Rappen
-------------------------------------------------------------------------	-------------

FONDUE FETÄ

Ab 3 Personen oder mehr empfehlen wir Ihnen unsere spezielle

FONDUE FETÄ

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Fondue-Angebot,
oder lassen Sie sich von unserem Koch überraschen.

Zu einer ordentlichen Fetä gehören natürlich auch alle Beilagen, wie Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Früchte und Schinkenwürfel.

Dieser vielseitige, gesellige Chästraum
geht für nur 4500 Rappen pro Person
in Erfüllung.

Worauf warten Sie noch?
Auf ins Chäsparadies

CHÄS FONDUES

Zu allen Fondue Sorten servieren wir Ihnen
G'schwellti und Brotwürfel

CHÄSALP FONDUE nach einem speziellen Hausrezept, das seit Generationen überliefert wird	2900 Rappen
FRIBURGER FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ein bekanntes, sämiges Vacherin-Fondue	2900 Rappen
STIEREBLUT FONDUE Fondue für feurige Leute! Mit Vacherin und Greyerzer und viel Peperoncini, super guet! Das Lieblingsfondue unseres Chefs!	3100 Rappen
CHLÖPFMOST FONDUE ein fürstliches Fondue mit Champagner für den verwöhnten Gaumen	3600 Rappen
BERGBAUERN FONDUE ein würziges, bauernhaftes Fondue mit knusprigem Speck und urchigem Pflümliwasser abgeschmeckt	3400 Rappen
STIERE FONDUE ein sehr beliebtes Fondue mit grünem Pfeffer und Senf	3100 Rappen
WALDMEISTER FONDUE unser beliebtes Chäsalfondue mit frischen Champignons als Einlage	3200 Rappen
MÜÜSLI FONDUE ein sämiges Fondue mit Morcheln. Etwas für Leute, die den Geschmack der Morchel lieben!	3500 Rappen

CHÄS FONDUES

KÄLBLI FONDUE Fondue mit verschiedenen frischen Kräutern	3100 Rappen
SENNERINEN FONDUE ein sämiges Fondue mit Schinken, Peperoncini und Peperonistreifen	3500 Rappen
STALL FONDUE Fondue mit hausgemachter Tomatensauce zubereitet. Ein Fondue, das viele Anhänger findet	3200 Rappen
SCHWEINE FONDUE unser beliebtes Chäsalfondue mit Trüffelbutter verfeinert. Das Lieblingsfondue unseres Küchenchefs	3900 Rappen
CHILI FONDUE Das Fondue heizt richtig ein. Unsere spezielle Käsemischung wird verfeinert mit einer der schärfsten Chilis der Welt (Bhuk Jolokia). Nur was für Kenner!	3300 Rappen
BÜFFEL FONDUE die Chäsalp Fonduemischung verfeinert mit Mozzarella, dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Teller Salami, damit Sie die Salami und das Brot auf die Gabel nehmen können	3800 Rappen
G'SUNDHEITS FONDUE unsere spezielle Fonduemischung, verfeinert mit Calvados und gedörrten Apfelstückchen	3400 Rappen

RACLETTE

RACLETTE SELBST AM TISCH ZUBEREITEN
einfach super, im Winter und im Sommer, versuchen Sie's mal!
Zu allen Raclettes servieren wir Ihnen G'schwellti!

MILD RACLETTE 200 GRAMM	2900 Rappen
PFEFFER RACLETTE 200 GRAMM	2900 Rappen
KNOBLAUCH RACLETTE 200 GRAMM	2900 Rappen
TRIO RACLETTE 300 GRAMM (Knoblauch, Pfeffer und milder Raclette Käse)	3500 Rappen
Jede weitere Portion à 100 GRAMM	800 Rappen
TRIO RACLETTE FETÄ sooooo.....viel Sie wollen inklusive aller Beilagen	4700 Rappen
ZUSÄTZLICHE BEILAGEN:	
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen	800 Rappen
Frische Äpfel, Birnen, Ananas (je nach Saison)	800 Rappen
Schinkenwürfel	850 Rappen

MAGGERONE FETÄ AB 3 PERSONEN

Eine Maggerone Fetä musste her.

Und der Preis, der ist echt fair.
Für diesen fröhlichen Schmaus,
geben Sie nur 4200 Rappen pro Person aus.

Verschiedene Maggeronen Gerichte gibt es da.
Und der Gaumen der lacht HA HA HA.

So viel Sie wollen,
können Sie davon auf Ihren Teller rollen.

Auch Speisen ohne Fleisch bringen wir vorbei.
Ab drei Personen sind Sie mit dabei.

Wollen Sie das für Ihr Fest probieren?

MAGGERONE

GRAND VENEUR MAGGERONE Rehgeschnetzeltes gebraten mit Champignons, flambiert mit Cognac an unserer bekannten Wildrahmsauce	3900 Rappen
ALPENKALB MAGGERONE mit Kalbgeschnetzeltem und Morcheln an Nidelsauce	3600 Rappen
HEUSTOCK MAGGERONE mit Pouletgeschnetzeltem an einer Estragon-Senfsauce	3300 Rappen
ARBEITER MAGGERONE mit Cervelat, Speckwürfeln und Röstzwiebeln	2900 Rappen
CHÄSALP MAGGERONE mit Rindsgeschnetzeltem vom Limousinrind und verschiedenem Gemüse an einer Kräuterbuttermischung	3600 Rappen
SUMMER MAGGERONE mit Pouletgeschnetzeltem, Gemüse, Ingwer, Soyasauce und Sweet Chilisauce Die Lieblingsmaggerone des Chefs Marcel Buff!	3700 Rappen
MONDSCHHEIN MAGGERONE mit Kalbgeschnetzeltem an einer Zigeunersauce, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Peperoni, frischem Basilikum und Porto	3700 Rappen
TESSINER MAGGERONE mit Speck, Vorderschinken, Nidel, Ei, Zwiebeln und Käse	3200 Rappen
HEIDI MAGGERONE mit Rindsgeschnetzeltem vom Limousinrind an einer feinen Peperonisauce, frischen Champignons, Knoblauch, Zwiebeln und Essiggurken	3600 Rappen

MAGGERONE

GMÜES MAGGERONE mit verschiedenem saisonalem Gemüse, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl	2700 Rappen
TOMATEN MAGGERONE an einer kräftigen, hausgemachten Tomatensauce mit Basilikum	2600 Rappen
FÜÜRWEHR MAGGERONE mit Olivenöl, frischen Peperoncini und Knoblauch	2600 Rappen
ALPSTURM MAGGERONE mit frischem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch und einer speziellen Käsemischung	2700 Rappen
GAISSEN PETER MAGGERONE mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen, an einer Nidelsauce mit Rucolapesto	2800 Rappen
Dazu unser beliebtes APFELMUS	800 Rappen

Unsere Preise verstehen sich pro Portion

SENNE Z'MORGE Chäsalp 61702 cm ü.M.

Preis pro Person

Erwachsene und Kinder ab 13 Jahre pro cm Körpergrösse	25 Rappen
Kinder 2 bis 5 Jahre pro Lebensjahr	200 Rappen
Kinder 6 bis 12 Jahre pro cm Körpergrösse	20 Rappen

Was bieten wir Ihnen für diesen Preis:

Kaffee, Tee, Schoggi, Ovo, Milch, verschiedene Fruchtsäfte, Birchermuesli, Buurehamme, Aufschnitt, Salami, Joghurt, Früchtejoghurt, Fruchtsalat, Käseplatte, verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfitüren Auswahl, Honig, Cornflakes, gemischter Blattsalat, Spiegeleier, Tagessuppe, gekochte Eier, Rühreier, Omelette auf Wunsch, Crêpe mit Ahornsirup, heisser Fleischkäse, Maggerone, Röstli, Cipollata, Gebratener Speck, Pouletflügeli

Kleine Abweichungen müssen auf der Chäsalp in Kauf genommen werden!
Spezielle Ergänzungen sind wir selbstverständlich bereit zu berücksichtigen.
En Guete!!!

**Jeden Sonn- und Feiertag
von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr,
bis Sie genug haben – lassen Sie sich überraschen!**

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Schinken, Salami, Trockenfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Rehfleisch	Deutschland/Österreich

HERKUNFTSANGABEN UNSERER REGIONALEN PRODUKTE

Gemüse, Salate und Kartoffeln kommen vorwiegend von

André Bayer Dübendorf

René Bertschinger Dübendorf

Brot

Fredy Hiestand Baden

„Beste, natürliche Rohstoffe werden verwendet, vor allem der wertvolle Weizenkeim“

Über Allergene in unseren Lebensmitteln geben wir Ihnen sehr gerne Auskunft