

Menüvorschläge für Gruppen

Apéro

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, saisonales Süsschen 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 Süsschen,
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	
 <u>Hauptgang</u>	
Fondue Fetä	45
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	31
mit Brotwürfeln und G'schwellti	
Wünschen Sie separate Beilagen, zum Beispiel:	
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	8
Äpfel-, Birnen-, Ananas-, Bananenstücke (saisonal)	8
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	45
Eine Auswahl unserer feinen Maggronen Spezialitäten, serviert à discrétion Lassen Sie sich überraschen!	
Trio Raclette Fetä	47
mit Knoblauch-, Pfeffer- 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
Hacktätschli mit saisonaler Sauce und hausgemachtem Kartoffelstock	35
Kalbsschnitzel nature mit Marsalasauce und Weissweinrisotto	36
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti	35
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

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
Brännti 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.