

Zum Essen

Zum Start

Trockenfleisch-Brettli, 80g	19
Grüner Salat	12
Gemischter Salat	15
Nüsslisalat Mimosa	18
Tagessuppe	10

Raclette

Gut gereifter Raclettekäse à discrétion vom Buffet. Bedienen Sie selber nach Belieben mit Kartoffeln, Essiggemüse, Früchten und Kräuterquark	39
Kinder bis 14 Jahre pro Altersjahr	2.50

Süsses

Traubensorbet mit Grappa	13.50
Zitronensorbet mit Wodka	13.50
Coupe Danmark	13.50
Mango-Quark im WECK-Glas	6.80
Glacé / Sorbets pro Kugel	4
Rahm zu Glacé	2



Fondues

Morcheln	mit Kräutern und Cognac	38
Tessiner	mit Steinpilzen und Rohschinken	36
Walliser	tomatig fein	34
Kräuter	grün und aromatisch	34
Heisse Liebe	feurig mit frischer Chili	33
Huus	nach bewährtem Hausrezept	31

Alle Fondues ab 2 Personen. Pro Portion servieren wir 300g Fondue und Brot.

Nachservice pro 100g mit Brot 10

Raclette und alle Fondues sind durch die Lagerungszeit des Käses auf natürlichem Weg lactosefrei.

Begleiter zum Fondue

G'schwellti, Portion zusätzlich zum Brot	4
Essiggurken 80g	4
Eichberg-Zucchetti süss-sauer 80g	4
Rotweinzwiebeln 80g	4
Birnenwürfel 80g	4
Trockenfleisch-Brettli, 80g	19
Fondue-Kirsch zum Würfeli tünkle 2cl von Urs Hecht	5

Wasser & Co.

Eptinger Mineralwasser 33cl	5.30
légère / ohne Kohlensäure 100cl	10.50
Eichberg Bio-Süssmost 30 cl	4.80
Coca-Cola / Zero 33cl	5.30
Rivella rot / blau 33cl	5.30
Eistee Zitrone Lipton 33cl	5.30

Kaffee & Tee

Kaffee nature, Crème, Espresso	4.90
Cappuccino, Schale	5.70
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee fertig Zwetschge	6.80
Coretto Grappa	7.30
Eichberg-Kafi im Glas mit Spezial-Güx	8.20
Grosse Glas Tee, ca. 30cl	5.90
Teesorten im Aufgussbeutel: Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutten Verweine, Kaminfeuer, Vitaplus	

Zum Trinken

Wein, Bier, Güx

	10cl	75cl
Cuvée Eichberg WEISS	9.50	57
Weingut Lindenmann, Seengen, AG		
Heida Petit Gigolo	10	59
Oskar Mathier-Oggier AG, Salgesch VS		
Cuvée Madame Rosemarie Blanc		62
Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS		
Petite Arvine AOC Les Pyramides		62
Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS		
Fendant Du Ravin, AOC Valais		56
Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS		
Cuvée Eichberg ROT	11	68
Weingut Lindenmann, Seengen, AG		
Cornalin Petit Gigolo	10	59
Oskar Mathier-Oggier AG, Salgesch VS		
Syrah AOC Valais		71
Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS		
Humagne Rouge AOC Les Pyramides		65
Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS		
«Amber», Brauer Tom, Seengen	33cl	6.20
Erusbacher Urtyp	33cl	6.20
Erusbacher Weizen	50cl	8.20
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	6.20
Appenzeller Leermond	33cl	6.20
Suure Moscht mit/ohne Alkohol	50cl	7.10
Martini weiss / Cynar	4cl	7.80
Feines vom Urs Hecht-Karussell	2cl	9.80
Grappa di Moscato	2cl	9.80
Grappa di Amarone Barrique	2cl	11.80
Shots für die Nagelstock-Runde	2cl	5
Jägermeister, Appenzeller, Bündner Röteli		

Öffnungszeiten bis 16. März 2024: Donnerstag, Freitag und Samstag jeweils von 18.00 bis 23.00 Uhr.
Bitte reservieren Sie Ihre Plätze frühzeitig. Auch online möglich!
Für Gruppen ab 12 Personen bieten wir interessante Pauschalangebote an.
Infos zu Buchungsstand und Angebot finden Sie auf www.Chäs-Chalet.ch