

Willkommen im Restaurant CHALET Spezialitäten von Fondue und heißem Stein

*"Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst. " (Francois de la Rochefoucauld)*

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und angenehmen Abend. Jedes Gericht wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie zubereitet. Nur aus diesem Anspruch heraus kann es gelegentlich zu etwas längeren Wartezeiten kommen, hierfür bitten wir um Verständnis.

Fondue - Essen in geselliger Runde

Der Begriff Fondue kommt ursprünglich aus dem französischen »fondre« (schmelzen) und ist auf das traditionelle Schweizer Käsefondue zurückzuführen - ein Gericht aus geschmolzenem Käse. Dieser Oberbegriff auch für Varianten aus Fleisch mit heißem Öl sowie Schokolade mit Früchten und Obst verwendet.

Das Fondue erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Es bietet den idealen Rahmen für ein gemütliches Beisammensein und animiert zum Unterhalten. Auch für Pärchen eine romantische und ausgefallene Idee für einen schönen Abend zu zweit.

Beim Käsefondue werden verschiedene Sorten Käse in einem Caquelon (aus Keramik oder Gusseisen) auf einem kleinen Tischkocher (dem Rechaud) geschmolzen. Abgeschmeckt wird der Käse traditionell mit Weißwein, Kirschwasser (Obstbrand) und Knoblauch. In diese Substanz werden Brot, teils auch (zuvor gekochte) Kartoffeln, unter Zuhilfenahme spezieller Spieße getunkt und auf diese Weise mit Käse überzogen.

Auf Wunsch erhalten sie sämtliche Fondue-Varianten selbstverständlich auch ohne Alkohol oder Knoblauch.

Der heiße Stein

...auf einer bis 350°C erhitzten Natursteinplatte garen Sie fettfrei ausgewähltes Filetfleisch, Garnelen und verschiedenes Gemüse.

Die Technik, Fleisch auf einem heißen Stein zu braten, ist uralte und findet seine Ursprünge bereits in der Steinzeit. Heute erfreut sich der heiße Stein immer größerer Beliebtheit, denn auf ihm lassen sich z.B. Fleisch und Gemüse ohne Beigabe von Fett zubereiten

Saisonkarte

regelmäßig wechselnd

Vorweg, zwischendurch oder für den kleinen Hunger....

- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | Tagessuppe | 2,80 € |
| | Menüangebot: Tagessuppe³⁰ + Tagesdessert³⁰ | 4,50 € |
| 11 | Süßkartoffelpommes^{14,3,19,29}
<i>Hausgemacht mit Sour Cream-Dip²⁰</i> | 4,90 € |
| 12 | Ziegenkäsesalat²⁰
<i>Honigvinaigrette, geröstete Pinienkerne</i> | 8,50 € |
| 13 | Graubündener Platte | 14,90 € |
| | <i>Schweizer Käse²⁰ (z.B. Schweizer Bergkäse, Felsenkeller Alpenkäse, Vacherin, Sbrinz)
Südtiroler Rauchschinken^{3,4}, Bündnerfleisch^{3,4}, ofenfrisches Bauernbrot³⁰</i> | |

Flammkuchen:

- | | | |
|----|---|--------|
| 14 | Elsässer Art | 9,90 € |
| | <i>mit Speckwürfeln^{3,4}, Schalotten, Sauerrahm²⁰, frischen Kräutern</i> | |
| 15 | Tessiner Art | 9,90 € |
| | <i>mit Ziegenkäse²⁰, Oliven³, getrockneten Tomaten³, Sauerrahm²⁰, frischen Kräutern</i> | |

Hauptgerichte:

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage^{16,23,29,4}
sowie frisches Baguette³⁰ mit 2 Sorten Kräuterbutter. Beilagen zur Auswahl:
Ofenkartoffel mit Sour Cream²⁰ / Steakhouse Pommes / Knusperkartoffeln^{14,3,19,29}*

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Schlemmerpfanne - Zarter Filetspieß mit Kräuterpesto auf Saisongemüse | |
| | <i>Hähnchenbrustfilet</i> | 13,90 € |
| | <i>Schweinefilet</i> | 14,90 € |
| | <i>Lammfilet</i> | 17,90 € |
| | <i>Rumpsteak</i> | 17,90 € |
| | <i>Rinderfilet</i> | 21,90 € |
| | <i>Gambas</i> | 20,90 € |

- | | | |
|----|---|--|
| 22 | Argentinische Steaks vom Lavasteingrill mit Tomaten-Rosmarin-Salsa^{22,23,12,11}
<i>Premium Qualität aus traditioneller, artgerechter Rinderzucht</i> | |
|----|---|--|

Argentinisches Rumpsteak	200g 19,90 €	300g 27,90 €
Argentinisches Rinderfilet	200g 23,90 €	300g 30,90 €

Extras

299	<i>Kleiner gemischter Beilagensalat</i>	4,90
300	<i>Frische, verschiedene saisonale Früchte</i>	5,00
301	<i>Ein Korb frisches Baguette³⁰ mit 2 Sorten hausgem. Kräuterbutter</i>	3,50
302	<i>Eine Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream²⁰</i>	3,90
303	<i>Knusperkartoffeln^{14,3,19,29}</i>	3,90
304	<i>Steakhousepommes</i>	3,60
305	<i>Hausgem.: Joghurt-Kräuter²⁰, Honig-Senf^{f4,16,20,23,29}, Knoblauch^{23,29,4,16,20}, Sour Cream²⁰</i>	0,50
306	<i>Ketchup²², Mayonnaise^{16,23,29,4}, Kräuterremoulade^{4,11,16,23} BBQ^{22,23,12,11}</i>	0,50

Extra Beilagen (ungegart) für Fondue und den heißen Stein

307	<i>100 g Hähnchenbrustfilet</i>	4,50 €
308	<i>100 g Schweinefilet</i>	5,50 €
309	<i>100 g Lammfilet</i>	7,50 €
310	<i>100 g Rumpsteak</i>	7,50 €
311	<i>100 g Rinderfilet</i>	7,90 €
312	<i>200 g gemischte Fleischplatte</i>	12,90 €
313	<i>Extra Garnelenspieß</i>	3,90 €

900 Zweites Gedeck

6,90 €

mit einer Ofenkartoffel und hausgemachter Sour Cream²⁰ oder Steakhouse Pommes. Außerdem erhalten Sie eine Salatbeilage^{16,23,29,4} mit frischem Baguette³⁰ und 2 Sorten hausgemachter Kräuterbutter.

Tapas

„Tapas“ sind kleine Appetithäppchen, serviert in kleinen Schalen.
Wir kombinieren unsere Tapas nach eigenen Rezepturen für einen
unvergleichlichen Genuss.

Lassen auch Sie sich verführen von der Vielfalt unseren Tapas!

Zu allen Tapas servieren wir Ihnen Baguette und Knoblauchdip!

31	Oliven³ <i>In hausgemachter Marinade</i>	2,50 €
32	Pimientos <i>Frische, gebratene, milde Minipeperonis mit Meersalz</i>	3,90 €
33	Tomates secos con queso <i>Getrocknete, eingelegte Tomaten³ mit schweizer Käsewürfeln³⁰</i>	3,70 €
34	Tomatenbrot³⁰ <i>Geröstetes Baguettebrot mit Tomaten und Knoblauch</i>	3,90 €
35	Chorizo Picante <i>Pikant gebratene spanische Wurst^{3,4}</i>	4,40 €
36	Datilles con tocino <i>Datteln im Speckmantel^{3,4,8}</i>	4,90 €
37	Gambas al a jillo <i>Garnelen in Olivenöl u. Knoblauch, mit Zitronen u. Meersalz gebacken</i>	7,90 €
38	Hähnchenfiletspieße <i>Drei kleine Hähnchenfiletspieße in süß-scharfer Sauce³⁰</i>	4,60 €
39	Lammfiletspieße <i>Mit Joghurdip²⁰</i>	6,90 €
40	Champignons <i>In Kräuterbutter gebr. mit Zwiebeln, verfeinert mit Sherry</i>	3,90 €
41	Cubos de papa <i>Knusprige Kartoffelwürfel pikant gewürzt</i>	2,60 €
42	Mozzarellito²⁰ <i>Kleine Kirschtomaten mit Mozzarella in Basilikumpesto</i>	2,50 €

Käsefondue²⁰

Zu allen Käsefondue-Variationen servieren wir Ihnen eine kleine Salatbeilage^{16,23,29,4} sowie frisches Baguette³⁰ mit 2 Sorten Kräuterbutter.
Beilagen zur Auswahl: Ofenkartoffel mit Sour Cream²⁰ /
Steakhouse Pommes / Knusperkartoffeln^{14,3,19}

** auf Wunsch alle Varianten auch ohne Alkohol/Knoblauch!*

Das berühmteste Fondue der Welt stammt aus der Schweiz, wo man einst abends auf der Alm die Reste würzigen Bergkäses im „Caquelon“ auf dem Feuer schmolz, mit Wein ablöschte und mit Brot aufstippte. Es gilt heute als ein Nationalgericht in der Schweiz.

Damit der Käse nicht zu schwer im Magen liegt und auch sonst alles nach alter Sitte und Tradition abläuft, gibt es ein paar Regeln zu beachten:

- Mit dem Brot beim Dippen den Käse immer umrühren und in einer Acht durch den Caquelon schwingen, damit sich die Fonduebestandteile nicht voneinander trennen.
- Wer sein Brot im Topf verliert bezahlt die nächste Runde, oder erfüllt beliebig gemeine Aufgaben seines linken Tischnachbarn.
- Es gibt nur drei Getränke die es vermögen, die Eiweißketten des Käse zu sprengen und ihn somit verträglicher zu machen: Tee, Weißwein und Obstler (vorzugsweise Kirsch).
- Es empfiehlt sich, den Magen mit einer leichten Vorspeise schon einmal an die Arbeit zu bringen, damit der Käse ihn nicht unvorbereitet trifft.

Unser Tipp!!!

Genießen Sie Ihr Käsefondue zusätzlich zum Baguettebrot mit zart gegartem Gemüse oder würzig gebratenem Fleisch zum Dippen in den Käse:

314	Hähnchenbrustfilet	100 g	4,50 €
315	Schweinefilet	100 g	5,50 €
316	Lammfilet	100 g	7,50 €
317	Rumpsteak	100g	7,50 €
318	Rinderfilet	100 g	7,90 €
319	gemischtes Fleisch	100 g	6,50 €
320	Gemischtes Gemüse		3,50 €
321	1 Garnelenspieß		3,90 €
322	Frische, verschiedene saisonale Früchte		5,00 €

400 Swiss Classic € 17,50 pro Person

Schweizer Käsefondue / stark im Geschmack

Leicht-würziger **le Gruyère** in Kombination mit mild-würzigem **Appenzeller** und **Bergkäse** abgerundet mit einem lieblichen **Rosé** und etwas **Kirschwasser**, ergibt die typisch schweizerische Fonduenote.

401 Münchener Spezialität € 15,90 pro Person

Bayrisches Fondue / mild im Geschmack

Die Zutaten aus leicht würzigem **le Gruyère**, **Emmentaler** und **Vacherin** verschiedenen Gewürzen und **bayrischem Bier machen** dieses Fondue zu einem urig süddeutschen Genuss. Zum Fondue reichen wir nach traditioneller bayrischer Art **Brezel und Laugenstange**.

402 Gioia della vita € 15,90 pro Person

Italienisches Käsefondue / sehr stark im Geschmack

Nach original sizilianischem Rezept servieren wir Ihnen eine Kreation aus würzig-pikantem **Gorgonzola** und mildem **Edamer**, abgerundet mit einem italienischen **Weißwein**. Viva Italia!

403 Mexiko € 16,50 pro Person

Feuriges Chili Käse Fondue / pikant-scharf im Geschmack

Leicht-würziger **Edamer** und pikant-würziger **Old Amsterdam**^{2,4} abgerundet mit **Weißwein** kombiniert mit **Jalapenos** - Vorsicht scharf!

404 Bollywood € 15,90 pro Person

Curry-Käse Fondue / sehr würzig-pikant im Geschmack

Indischer Curry, **Sherry**, leicht nussig-würziger **Emmentaler** und pikant-würziger **Old Amsterdam**^{2,4}, abgerundet mit **Weißwein** machen diese Komposition zu einer köstlichen Variante unseres Käsefondues.

405 French Connection € 16,50 pro Person

Käsefondue mit Zwiebeln und einer feinen Rotweinnote / mild im Geschmack

Der leicht nussig-milde **Emmentaler** mit würzigem **Sbrinz** verfeinert mit **roten Zwiebeln** und vollendet mit einem **Roséwein** wird Ihrem Gaumen schmeicheln.

406 Frisch aus dem Garten € 16,50 pro Person

Kräuter Fondue / würzig-pikant im Geschmack

Ein typisch-würziger **Appenzeller** mit pikantem **Bergkäse** versetzt, mit verschiedenen **frischen Kräutern**, abgerundet mit einem **Weißwein**, geben einen angenehm herzhaft-frischen Geschmack.

Zweites Gedeck auf Wunsch, siehe "Extra Beilagen"

Fondue

Wir servieren Ihnen leckeres Filetfleisch, Garnelen und verschiedenes Gemüse mit einem Ausbackteig²⁹ zum selbst frittieren an langen Spießen in heißem Öl.
(mit Paprika, Champignons, Blumenkohl, Brokkoli, Sellerie)

oder

Der heiße Stein

...auf einer bis 350°C erhitzten Natursteinplatte garen Sie fettfrei ausgewähltes Filetfleisch, Garnelen und verschiedenes Gemüse.
(mit Paprika, frischen Champignons, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln)

Schritt 1: Bitte wählen Sie zwischen Fondue oder dem heißen Stein

Schritt 2: Bitte wählen Sie die Beilagenplatte Ihrer Wahl:

		200 g	300 g
500	Hähnchenbrustfilet	16,90 €	20,90 €
501	Schweinefilet	17,90 €	22,90 €
502	Neuseeländisches Lammfilet	20,90 €	27,90 €
503	Rumpsteak	20,90 €	27,90 €
504	Rinderfilet	24,90 €	30,90 €
505	Gemischte Fleischauswahl	21,90 €	27,90 €
506	Vegetarische Platte		13,90 €

Schritt 3: Bitte wählen Sie nun Ihre Beilage:

Ofenkartoffel mit Sour Cream²⁰ / Steakhouse Pommes / Knusperkartoffeln^{3,14,19,29}
(beides mit Salatbeilage^{16,23,29,4}, frischem Baguette³⁰ u. 2 Sorten hausgem. Kräuterbutter)

Schritt 4: Bitte wählen Sie abschließend zwischen 2 Dips:

Barbecue^{22,23,11,12} Ketchup²² Mayonnaise^{16,23,29,4} Remoulade^{16,11,4,23}
Hausgemacht: Knoblauch^{16,20,4,23,29} Honig-Senf^{4,16,20,23,29} Joghurt-Kräuter²⁰ Sour Cream²⁰

(Zweites Gedeck auf Wunsch, siehe "Extra Beilagen" vorne in der Karte)

Desserts

(alle Desserts sind hausgemacht!)

80	Tagesdessert ³⁰	2,80 €
81	Crema Catalana ^{16,20}	3,90 €

Schokoladenfondue

Beim Schokoladenfondue werden Fruchtstücke oder auch mundgerechte Kuchenstücke mit einer Gabel in geschmolzene Schokolade getaucht. Ein zauberhafter Genuß.

Alle Schokoladenfondues servieren wir Ihnen mit einer Auswahl an verschiedenen Früchten, Brownie^{14,16,20,21}, Marshmallows und Streuseln.

700	Pure Schokolade ^{14,19,20,21} (Vollmilch- oder Zartbitterschokolade)	8,50 €
702	American Chocolate Fondue ^{14,19,20,21} (Vollmilch- oder Zartbitterschokolade mit einem Wirbel aus Marshmallow-Creme und Keksstückchen)	8,90 €
703	Peanutbutter Fondue ^{14,19,20,21} (Vollmilch- oder Zartbitterschokolade mit einem Erdnussbutter-Creme-Strudel und karamellisierten Erdnüssen)	8,90 €
790	Zusätzlicher Obstteller zum Schokoladenfondue	5,00 €

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und Allergene, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Zusatzstoffe oder Allergene enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet. Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezeptur. Daneben können sämtliche, nicht verpackte Lebensmittel Spuren aller Allergene enthalten, die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Fisch, Ei, etc.

1 geschwärzt, 2 Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Konservierungstoff, 5 mit Nitrat, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 Phosphat, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalinquelle, 13 Taurin 14 Gluten, 15 Krebstiere, 16 Eier, 17 Fische, 18 Erdnüsse, 19 Sojabohnen, 20 Milch, 21 Schalenfrüchte, 21a Haselnüsse, 22 Sellerie, 23 Senf, 24 Sesamsamen, 25 Lupinen, 26 Weichtiere, 27 Gerste 28 Hopfen, 29 Weizen, 30 Bitte fragen Sie unser Servicepersonal