

CHALET MENU

VITELLO FORELLO

BLUMENKOHL, KALBSZUNGE, RUCOLA

FÜNFZEHN

~ ~ ~

DAMPFNUDEL

BELUGALINSEN, BIRNE, ZIEGENKÄSE

ELF

~ ~ ~

SCHAUMSUPPE VOM BLAUKRAUT

PARMESAN, ENTE

ZEHN

~ ~ ~

KÜRBISGNOCCHI

PILZE, PORTULAK

VIERZEHN

~ ~ ~

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

JUVENILFERKEL, RETTICH, KIMCHI

ZWANZIG

~ ~ ~

SEETEUFEL „MAROKKO“

COUS COUS, FENCHEL

ACHTZEHN/ DREIßIG

~ ~ ~

HIRSCHRÜCKEN

PETERSILIE, PREISELBEERE

SECHSUNDDREIßIG

~ ~ ~

ORIGINAL BEANS

KAROTTE, SAFRAN, EDEL WEISS 37%

SECHZEHN

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

SECHZEHN

DAS CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTDREIUNDDREIßIG EURO

DAS CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN FÜR NEUNZIG EURO
(VITELLO FORELLO, DAMPFNUDEL, SCHAUMSUPPE, KÜRBISGNOCCHI, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN FÜR ACHTUNDFÜNFZIG EURO
(VITELLO FORELLO, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)



VORSPEISEN

CHALET ANTIPASTI

VIERZEHN

CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO KÜRBIS

NEUN

HAUPTGÄNGE

FILET VON DER ALLGÄUER FÄRSE 250G

EINUNDVIERZIG

TOMAHAWK VOM KALB 500G

ACHTUNDFÜNFZIG

BAYERISCHE GARNELE VON „CRUSTA NOVA“

10 STK SECHSUNDDREIßIG

15 STK EINUNDFÜNFZIG

SAUCEN

PIFFERLINGSRAHMSAUCE

VIER

ZU ALLEN HAUPTGÄNGEN SERVIEREN WIR

ROSMARINKARTOFFELN - KRÄUTERQUARK

BABY LEAVE SALAT

GEWÜRZBUTTER

SALSA

BBQ-SAUCE

DESSERT

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

NEUN