

VORSPEISE

ROTE BETE & AVOCADO
WILDKRÄUTER | WASABI | BROT CHIP

ZWEIUNDZWANZIG

~ ~ ~

TATAR
REIS | THAI-BASILIKUM | WASABI

VIERUNDZWANZIG

~ ~ ~

GEBEIZTER WILDLACHS
GRÜNER SPARGEL | CRÈME FRAÎCHE | TOMATE

VIERUNDZWANZIG

~ ~ ~

KOHLRABI
ZIEGENFRISCHKÄSE | HOLUNDER | ERBSE

ZWANZIG

~ ~ ~

CARPACCIO VOM RINDERFILET
RUCOLA | PARMESAN | PINIENKERNE

ZWEIUNDZWANZIG

WEIN DES HAUSES

2022 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER
EMIL BAUER / PFALZ

TROCKEN, FRUCHTIG MIT NUSSTÖNEN, BALANCIERT UND SÄUREARM

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L ACHTUNDVIERZIG

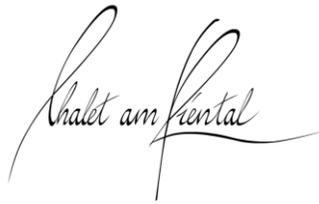
2021 CHALET AM KIENTAL CUVÉE NOIR

EMIL BAUER / PFALZ

KRÄFTIGE FRUCHT- & DEZENTE RÖSTAROMEN, EIN WAHRER ALLROUNDER

GLAS 0,1L SIEBEN - FLASCHE 0,75L ZWEIUNDVIERZIG

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE IST EIN FAMILIENBETRIEB, BEHEIMATET IN LANDAU-NUSSDORF, SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. DEN BETRIEB LEITET MITTLERWEILE DIE FÜNFTER GENERATION DIE BRÜDER ALEXANDER UND MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTE WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.



SUPPE

KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ
BRÄTSTRUDEL | WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

ZWANZIG

~ ~ ~

KAROTTENSUPPE
SAN DANIELE ODER SEITAN | INGWER | KOKOS

ACHTZEHN

ZWISCHENGERICHT

TAGLIATELLE
GRÜNER SPARGEL | TOMATE | SCHNITTLAUCH

ZWANZIG

~ ~ ~

GARNELE MAROCAIN
TEMPURA | LITSCHI | KREUZKÜMMEL

FÜNFUNDZWANZIG

~ ~ ~

WELS
KARTOFFEL | GRÜNER SPARGEL | SPECK

SECHSUNDZWANZIG

SCHMANKERL DES MONATS

HERZHAFT & DEFTIG

KALBSBÄCKCHEN
SERVIETTENKNÖDEL | SCHALOTTEN | SELLERIE

SECHSUNDVIERZIG

KALBSBÄCKCHEN SIND DIE WOHL ZARTESTE FORM, FLEISCH ZU GENIEßEN.
RICHTIG GEGART, ZERFALLEN SIE AUF DEM TELLER IN PURES FLEISCHGLÜCK



HAUPTGANG

TAGLIATELLE

GRÜNER SPARGEL | TOMATE | SCHNITTLAUCH

VIERUNDDREIßIG

~ ~ ~

FILET VOM SIMMENTALER RIND

POLENTA | WILDER BROKKOLI | GORGONZOLA

SECHSUNDFÜNFZIG

~ ~ ~

WELS

KARTOFFEL | GRÜNER SPARGEL | SPECK

SECHSUNDDREIßIG

DESSERT & KÄSE

SCHOKOLADEN-TARTELETTE

HASELNUSS | TONKABOHNE | ZITRUSFRÜCHTE

VIERUNDSWANZIG

~ ~ ~

SORBET-VARIATION

FRUCHTMARK | MINZE | PISTAZIE

ACHTZEHN

~ ~ ~

JOGHURT

ERDBEEREN | RHABARBER | MINZE

ZWANZIG

~ ~ ~

KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

TRAUBEN | NÜSSE | CHUTNEY

ZWEIUNDSWANZIG

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMILCHKÄSE IN CIDRE GEWASCHEN, IN CALVADOS GETRÄNKT, IN CHAMPAGNER GEWENDET, GEBÜRSTET ODER AUF STROH GEREIFT - DIE HOHE KUNST DES 'AFFINIERENS' IST EINE GANZ BESONDERE. DENN DIE VERFEINERUNG ODER VEREDELUNG VON KÄSE (AFFINAGE) GIBT ES IN DEUTSCHLAND KAUM.



DAS CHALET MENÜ

WELTOFFEN • EIGENWILLIG • KREATIV

GEBEIZTER WILDLACHS
GRÜNER SPARGEL | CRÈME FRAÎCHE | TOMATE

~ ~ ~

KAROTTENSUPPE
SAN DANIELE | INGWER | KOKOS

~ ~ ~

GARNELE MAROCAIN
TEMPURA | LITSCHI | KREUZKÜMMEL

~ ~ ~

SORBET
VOM GRÜNEN APFEL

~ ~ ~

FILET VOM SIMMENTALER RIND
POLENTA | WILDER BROKKOLI | GORGONZOLA

~ ~ ~

SCHOKOLADEN-TARTELETTE
HASELNUSS | TONKABOHNE | ZITRUSFRÜCHTE

~ ~ ~

KÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
TRAUBEN | NÜSSE | CHUTNEY

DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTFÜNFUNDSECHZIG EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTFÜNFZIG EURO

(VORSPEISE, SUPPE, ZWISCHENGERICHT, HAUPTGANG, KÄSE)

DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDNEUNZIG EURO

(VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)



BEGLEITENDE WEINE

2022 SAUVIGNON BLANC „KALK & KREIDE“
TROCKEN, FRUCHTIG & VEGETABIL MIT PRÄSENTER SÄURE
WEINGUT TEMENT, SÜDSTEIERMARK

~ ~ ~

2020 GELBER MUSKATELLER
TROCKEN, SEHR AROMATISCH, MITTELGEWICHTIG
SEKT- UND WEINGUT GEIL, RHEINHESSEN

~ ~ ~

2018 BLAUER SPÄTBURGUNDER
INTENSIVE BEEREN- UND RÖSTAROMEN, GUT SÄURE, BARRIQUE
WEINGUT KNIPSER, PFALZ

~ ~ ~

2018 PREMIÈRES GRIVES 0,05L
GROS MANSENG
DEZENT SÜß, WÜRZIG UND SCHLANK
DOMAINES DE TARIQUET, COTES DE GASCOGNE

~ ~ ~

2018 CHIANTI CLASSICO DOCG
SANGIOVESE/MALVASIA NERA/COLORINO/MERLOT, 12 MONATE IM HOLZFASS
WEICHER KOMPLEXER KÖRPER, STARKE SÄURE, FEINE TANNINE, LANGER AUSKLANG
CASTELLO DI FONTERUTOLI, TOSKANA

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GLAS JE 0,1L SECHSUNDVIERZIG EURO

(ZU SUPPE UND SORBET KEIN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GLAS JE 0,1L VIERUNDDREIßIG EURO

(ZU SUPPE KEIN WEIN)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L SECHSUNDZWANZIG EURO



DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

KOHLRABI

ZIEGENFRISCHKÄSE | HOLUNDER | ERBSE

2021 BLAUER SPÄTBUGUNER (BLANC DE NOIR) „DEEP BLUE“

TROCKEN, SÄUREARM & KRAFTVOLL

WEINGUT TESCH, NAHE

~ ~ ~

KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ

BRÄTSTRUDEL | WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

~ ~ ~

WELS

KARTOFFEL | GRÜNER SPARGEL | SPECK

2021 RIESLING „HOCHHEIMER MAINTERRASSEN“ QUALITÄTSWEIN

TROCKEN, FILIGRAN, ZITRISCHE NOTEN, MIT SALZIGEM ABGANG

WEINGUT KÜNSTLER, HOCHHEIM

~ ~ ~

JOGHURT

ERDBEEREN | RHABARBER | MINZE

CREMANT DE LOIRE „TRESOR ROSE“, AOP SAUMUR

CABERNET FRANC, MÉTHODE TRADITIONELLE

HERB, AUSBALANCIERT UND KRAFTVOLL, FEINE PERLAGE

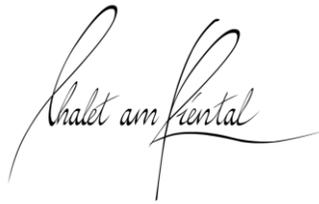
BOUVET-LADUBAY, ST. HILAIRE-ST. FLORENT, LOIRE

DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINUNDNEUNZIG EURO

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR SECHSUNDZWANZIG EURO

(ZUR SUPPE KEIN WEIN)



HEUTE MAL VEGAN?

ROTE BETE & AVOCADO
WILDKRÄUTER | WASABI | BROT CHIP

~ ~ ~

KAROTTENSUPPE
SEITAN | INGWER | KOKOS

~ ~ ~

TAGLIATELLE
GRÜNER SPARGEL | TOMATE | SCHNITTLAUCH

~ ~ ~

SORBET-VARIATION
FRUCHTMARK | MINZE | PISTAZIE

DAS VEGANE MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDACHTZIG EURO

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

DAS VEGANE MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR SECHSUNDSECHZIG EURO

(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)

“TRAUBE TRIFFT OBST”, DIE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ZU WEIN:

NICHTALKOHOLISCHE CUVÉES DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, SCHLAT

CUVÉE NR. 12 ALKOHOLFREI PRICKELND 0,375L € 19,50
SCHWARZRIESLING | JOHANNISBEERZWEIGE | GEWÜRZE

35° ALKOHOLFREI STILL 0,375L € 22,50
SAUVIGNON BLANC | MIRABELLEN | BLÜTEN

INSPIRATION 4.9 ALKOHOLFREI STILL 0,375L € 22,50
GRENACHE | FRUCHTSÄFTE | KRÄUTER | BLÜTEN | GEWÜRZE

Chalet am Fiental

UND NACH DEM ESSEN ...

EIN ESPRESSO UND EIN KLEINER DIGESTIV?

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER SPIRITUOSENKARTE.