

DAS CHALET-MENÜ

TOMATE

RUCOLA / BÜFFELMOZZARELLA

VIERZEHN

~ ~ ~

KALBSBRIES

SAUBOHNE / TANDOORI / COUSCOUS

SECHZEHN

~ ~ ~

PAPRIKA

CHORIZO / QUARK

ACHT

~ ~ ~

STEINBUTT

LINSE / VANILLE / SCHWARZER RETTICH

SECHSZEHN

~ ~ ~

GNOCCHI

BÄRLAUCH / BERGKÄSE / WALNUSS

FÜNFZEHN

~ ~ ~

STACHELBEERSORBET

PASSIONSFRUCHT / ALLENDORFER RIESLING SEKT

SECHS

~ ~ ~

DIEBENER LAMMNÜSSCHEN

WILDSPARGEL / SEMMELKNÖDEL / PANCETTA / ROSMARIN

SIEBENUNDREIßIG

~ ~ ~

RHABARBER

WALDMEISTER / JOGHURT / NOUGAT

SECHZEHN

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

SECHZEHN

DAS CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTSIEBENUNDREIßIG EURO

DAS CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDNEUNZIG EURO

(TOMATE, PAPRIKA, STEINBUTT, STACHELBEERSORBET, DIEBENER LAMMNÜSSCHEN, RHABARBER ODER KÄSEWAGEN)

DAS CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDSIEBZIG EURO

(TOMATE, PAPRIKA, DIEBENER LAMMNÜSSCHEN, RHABARBER ODER KÄSEWAGEN)

BEGLEITENDE WEINE

2016 GRAUBURGUNDER
WEINGUT SALWEY, BADEN

NEUN

~ ~ ~

2016 DEEP BLUE
WEINGUT TESCH, NAHE

ACHT

~ ~ ~

~ ~ ~

2016 GEWÜRZTRAMINER RESERVE
WEINGUT GUSTAVE LORENTZ, ALSACE

ACHT

~ ~ ~

2017 CHARDONNAY
WEINGUT ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL

NEUN

~ ~ ~

~ ~ ~

2016 „KELLERMEISTER“ RESERVE ZWEIFELT
WEINGUT KREMS, NIEDERÖSTERREICH

NEUN

~ ~ ~

2017 SPÄTBURGUNDER ROSÉ
WEINGUT KÜNSTLER, RHEINGAU

ACHT

~ ~ ~

2017 PRIMITIVO PUGLIA "TRATTURI"
CANTINE SAN MARZANO

ACHT

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GLAS JE 0,1L SECHSUNDFÜNFZIG EURO
(ZU SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN!)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GLAS JE 0,1L ZWEIUNDDREIßIG EURO
(ZU SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN!)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GLAS JE 0,1L FÜNFUNDZWANZIG EURO
(ZU SUPPE KEINEN WEIN!)