

DAS CHALET-MENÜ

POLLINGER FORELLE
GURKE / AVOCADO / RADIESCHEN

VIERZEHN

~ ~ ~

SCHWARZFEDERHUHN
MOHN / MEERRETTICH / RÖSTZWIEBELSUD

VIERZEHN

~ ~ ~

KNOLLESELLERIE
SAUERAMPFER / JASMIN REIS

ACHT

~ ~ ~

SKREI
WAKAME / CASHEW / SHIITAKE

SECHSZEHN

~ ~ ~

HASENÖHRL
KARAMELLISIERTES KRAUT / ROTE BETE / MALZ

FÜNFZEHN

~ ~ ~

WEINTRAUBE
GEPUFFTER AMARANTH / INGWER

SECHS

~ ~ ~

RÜCKEN UND TAFELSPITZ VOM WAGYU RIND
POLENTA / KAROTTE / TRÜFFEL / MADEIRA

VIERZIG

~ ~ ~

SNICKERS
BANANE / YUZU

SECHSZEHN

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

SECHSZEHN

DAS CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTACHTUNDDREIßIG EURO

DAS CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GENIEßEN FÜR VIERUNDNEUNZIG EURO
(FORELLE, KNOLLESELLERIE, HASENÖHRL, WEINTRAUBE, WAGYU RIND, SNICKERS ODER KÄSEWAGEN)

DAS CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR VIERUNDSIEBZIG EURO
(FORELLE, KNOLLESELLERIE, WAGYU RIND, SNICKERS ODER KÄSEWAGEN)

BEGLEITENDE WEINE

2017 SAUVIGNON BLANC
WEINGUT TOBIAS KNEWITZ, RHEINHESSEN

ACHT

~ ~ ~

2015 PINOT NOIR
WEINGUT LOUIS LATOUR, BURGUND

NEUN

~ ~ ~

~ ~ ~

2016 WIEN 1
WEINGUT PFAFFL, WEINVIERTEL

ACHT

~ ~ ~

2015 NEUBURGER „FREYHEIT“
WEINGUT HEINRICH, BURGENLAND

ZEHN

~ ~ ~

~ ~ ~

2013 ROSSO DI MONTALCINO
VAL DI SUGA, TOSKANA

ELF

~ ~ ~

2017 RIESLING „PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN“
WEINGUT NIK WEIS, MOSEL

ZWÖLF

~ ~ ~

2014 VIA EDETANA TINTO
EDETARIA, TERRA ALTA

ZWÖLF

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

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

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