

A la carte Auswahl

Nüsslisalatblätter „Mimosa“

*mit frisch gerösteten Croutons, Speckstreifen und wachsweichem Ei
an französischer Sauce*

CHF 18.50

Irischer Rauchlachs mild geräuchert

*mit Senf – Dillsauce, junge Zwiebeln
und Salaten garniert*

CHF 24.50

Avocadosalat in Olivenöl schonend gebraten

verfeinert mit rosa Grapefruitfilets und gerösteten Baumnüssen

CHF 16.50

Weisse Trüffel aus Alba am Tisch gehobelt

*Mit hausgemachtem Kartoffelstock und wachsweichem Spiegelei
3 Gramm CHF 34.50*

Pro weiteres Gramm CHF 9.50

Kalbskotelett im Beefar zubereitet 350g

serviert mit pommes allumettes und Hawaiianischem Vulkansalz

CHF 68.50

Black Angus Entrécôte im Beefar zubereitet 250g

serviert mit sämigem Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 59.50

Auf der Haut schonend gebratenes Steinbuttfilet

mit frischem gedünsteten Blattspinat, Reis und Champagnersauce

CHF 48.50

Silvestermenu

Zart schmelzende Ententerrine

mit aromatischen Blattsalaten an Birnendressing

CHF 18.50

Hausgemachte Blumenkohlsuppe mit Riesenkrevette

mariniert und rassig gewürzt

CHF 14.50

Gebratenes Seeteufelmedaillon im Speckmantel

auf gedünstetem Blattspinatbeet

CHF 19.50

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ rosa gebraten

*an würziger Paprika- Peperonisauce
mit hausgemachten Spätzli*

CHF 52.50

Sabayone frisch aufgeschlagen

mit Zwetschgeneinlagen

CHF 14.50

5 – Gang Menu complet CHF 112.50

4 – Gang Menu ohne Seeteufel CHF 98.50

Mit Weinbegleitung pro Gang/dl CHF 12.50

Weinempfehlung

Chardonnay Beringer

Beringer Winery, California
75 cl CHF 58.50

Dezaley, Clos des Abbayes, Ville de Lausanne

75 cl CHF 68.50

Heida «Gletscherwein» Visperterminen 2015

Chanton Weine, Visp 75 cl CHF 72.50

Sito Moresco, Angelo Gaja

Langhe, Piemont
75 cl CHF 76.50

Amarone 2013, Valpolicella

Villa Molino, 75 cl CHF 79.50

Aalto Crianza, 2014

75 cl CHF 98.50

Davinum «Nostrum», 2013

Schätti Weine, Toscana
CHF 74.50

Guten Rutsch in neue Jahr 2018

...wünschen Jana Berger und Horst Lotz



2018 HAPPY NEW YEAR im Chalet

