

GETRÄNKE

Drinks

APERITIF | *APERITIF*

Glühwein Rot/Weiß <i>Mulled Wine Red/White</i>				6,50
Hot Aperol				8,50
Perrier-Jouët, Grand Brut	0,1l	18,00	0,75l	105,00
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	0,1l	21,00	0,75l	145,00
Perrier-Jouët, Blason Rosé	0,1l	21,00	0,75l	145,00

BIER | *BEER*

Erdinger Helles vom Fass <i>on tap</i>			0,5l	6,50
Erdinger Weizenbier Flasche <i>Wheat Beer Bottle</i>			0,5l	6,50
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei <i>Wheat Beer non-alcoholic</i>			0,5l	6,50

WEISSWEIN | *WHITE WINE*

Château Ste. Michelle Chardonnay, Columbia Valley/USA	0,15l	10,50	0,75l	52,00
Sancerre Les Baronnes, Henri Bourgeois, Loire/Frankreich	0,15l	13,50	0,75l	65,00
Riesling Mineral, Weingut Emrich-Schönleber, Nahe/Deutschland	0,15l	13,50	0,75l	65,00
San Giovanni Della Sala Orivieto D.O.C., Castello della Sala, Umbrien/Italien	0,15l	14,50	0,75l	69,00

ROSÉWEIN | *ROSÉ WINE*

Whispering Angel A.O.C., Château d'Esclans, Côte de Provence/Frankreich	0,15l	13,50	0,75l	65,00
--	-------	-------	-------	-------

ROTWEIN | *RED WINE*

Pinot Noir Asselheim, Weingut Matthias Gaul/Pfalz	0,15l	10,00	0,75l	49,00
Nero d'Avola Petrikore, Cantina Sibiliana, Sicilia/Italien	0,15l	11,50	0,75l	55,00
Malbec Catena, Bodegas Catena Zapata, Mendoza/Argentinien	0,15l	11,50	0,75l	55,00
Château Patache d'Aux A.O.P., Médoc/Frankreich	0,15l	12,50	0,75l	59,00

EDELBRÄNDE & GEISTE VON ZIEGLER *ZIEGLER DISTILLED SPECIALTIES*

Haselnuss <i>Hazelnut</i>	4 cl	16,00
Williambirne <i>Williams Pear</i>	4 cl	16,00
Mirabelle <i>Mirabelle Plum</i>	4 cl	16,00
Waldhimbeere <i>Wild Raspberry</i>	4 cl	16,00
Marille <i>Apricot</i>	4 cl	25,00
Wildkirsche <i>Wild Cherry</i>	4 cl	25,00



Winter
CHALET

VORSPEISEN

Starters

BRETTLJAUSE Schinken & Käse Essiggurke & Radieschen Rindshack & Zwiebel gekochtes Ei Liptauer Hausmacher Leberwurst	28 AUCH ZUM TEILEN <i>GREAT TO SHARE</i>	BRETTLJAUSE <i>Ham & Cheese</i> <i>Pickled Cucumber & Radish</i> <i>Ground Beef & Onion</i> <i>Boiled Egg / Liptauer</i> <i>Homemade Liver Sausage</i>
BRESAOLA Rauke Pfeffer Olivenöl Parmesan	18	BRESAOLA <i>Rocket / Pepper</i> <i>Olive Oil / Parmesan</i>
GEMISCHTER BLATTSALAT Tomate Gurke rote Zwiebel Kresse Vinaigrette Croutons	9	MIXED LEAF SALAD <i>Tomato / Cucumber / Red Onion</i> <i>Cress / Vinaigrette / Croutons</i>
auf Wunsch mit		on request with
4 Cocktail-Garnelen	17	<i>4 cocktail shrimp</i>
marinierten Poulardenbruststreifen	15	<i>marinated strips of poularde breast</i>

SUPPEN

Soups

DEFTIGE GULASCHSUPPE INDER TERRINE Paprika Zwiebel Sauerrahm	10	HEARTY GOULASH SOUP INA TUREEN <i>Bell peppers / Onions / Sour cream</i>
KÜRBIS- CREMESUPPE Kernöl geröstete Kerne	8	PUMPKIN- CREAM SOUP <i>Seed oil / roasted seeds</i>

HAUPTSPEISEN

Main Dishes

SCHWEIZER KÄSE-FONDUE Cornichons Pellkartoffeln Rinderpastrami Baguette Röstzwiebeln gehackte Walnuss Oliven Weintrauben Peperoni Blattsalate Ab 2 Personen	36 PRO PERSON <i>PER PERSON</i>	SWISS-STYLE CHEESE FONDUE <i>Cornichons / Boiled potatoes</i> <i>Beef pastrami / Baguette</i> <i>Crispy fried onions / Chopped walnuts</i> <i>Olives / Grapes / Peppers</i> <i>Leaf salad</i> <i>For a minimum of 2 people</i>
OCHSENBÄCKCHEN Perlzwiebeln wilder Brokkoli Kartoffel-Selleriepüree	29	BEEF CHEEK <i>Pearl onions / Wild broccoli</i> <i>Mashed potatoes and celery</i>
SPINATKNÖDEL Parmesansauce Blattspinat konfierte Kirschtomaten	18	SPINACH DUMPLINGS <i>Parmesan sauce / Leaf spinach</i> <i>Confit cherry tomatoes</i>
GRAND ELYSÉE RACLETTE Ab 2 Personen Nur auf Vorbestellung 24 Stunden im Voraus.	42 PRO PERSON <i>PER PERSON</i>	GRAND ELYSÉE RACLETTE <i>For a minimum of 2 people</i> <i>By pre order</i> <i>only 24 hours in advance.</i>

NACHSPEISEN

Desserts

ZWETSCHGENRÖSTER Franzbrötcheneiscreme Zimt-Knusper	9	STEWED PLUMS <i>Franzbrötchen ice cream</i> <i>Cinnamon crunch</i>
CRÉME BRÛLÉE karamellisierte Rohrzucker Marillenkompott	10	CRÉME BRÛLÉE <i>Caramelized cane sugar</i> <i>Apricot compote</i>
APFELSTRUDEL Vanillesauce Puderzucker	12	APPLE STRUDEL <i>Vanilla sauce / Powdered sugar</i>