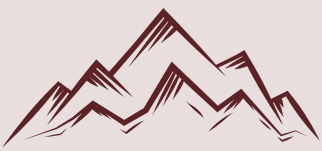
E



Winter

CHALET

VORSPEISEN
Appetithäppli

BRETTLJAUSE
auch zum Teilen

Schinken & Käse | Essiggurke & Radieschen
Rindshack & Zwiebel | gekochtes Ei | Liptauer
Hausmacher Leberwurst

28 €

GEMISCHTER BLATTSALAT
Tomate | Gurke | rote Zwiebel
Kresse | Vinaigrette | Croutons

9 €

auf Wunsch mit

4 Cocktail-Garnelen

17 €

marinierten
Poulardenbruststreifen

15 €

SUPPEN
löffelglück

DEFTIGE GULASCHSUPPE IN DER TERRINE
Paprika | Zwiebel | Sauerrahm

10 €

KÜRBISCREMESUPPE
Kernöl | geröstete Kerne

8 €

HAUPTSPEISEN
Hüttenschmaus

SCHWEIZER KÄSE-FONDUE
36 € pro Person

ab 2 Personen – zu jedem Fondue reichen wir folgende Beilagen:

Cornichons | Pellkartoffeln | Rinderpastrami | Baguette | Röstzwiebeln
gehackte Walnuss | Oliven | Weintrauben | Peperoni | Blattsalate

TRÜFFEL-FONDUE + 18 € pro Person
CHAMPAGNER-FONDUE + 18 € pro Person

HOLSTEINER GRÜNKOHLPFANNE
Kochwurst | Senf | karamellisierte Heide-Kartoffeln
21 €

SPINATKNÖDEL
Beurre blanc | Blattspinat | konfierte Kirschtomaten
14 €

EIN PAAR WEISSWÜRSTE
Eine Brez'n | Händlmaier süßer Senf
10 €

NACHSPEISEN
Bergliebling

GERMKNÖDEL
Powidl | Mohnbutter | Vanillesauce
12 €

BOURBON-VANILLEEISCREME
heiße Schokoladensauce
8 €

APFELSTRUDEL
Vanillesauce | Puderzucker
12 €

GETRÄNKE
Hüttenschluck

APERITIF

Glühwein Rot | Weiß				6,50
Champagne De Saint-Gall ‚Le Tradition' Premier Cru Brut	0,1l	16,00	0,75l	110,00
Champagne De Saint-Gall ‚Le Rosé' Premier Cru Brut	0,1l	19,00	0,75l	130,00
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	0,1l	24,00	0,75l	165,00

BIER

Erdinger Helles vom Fass			0,5l	6,50
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei | Flasche			0,5l	6,50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner | Bründlmayer Kamptaler Terrassen | Österreich	0,15l	12,50	0,75l	59,00
Sancerre Les Baronnes | Henri Bourgeois Loire | Frankreich	0,15l	14,50	0,75l	75,00
Riesling Mineral | Emrich-Schönleber Nahe | Deutschland	0,15l	13,50	0,75l	65,00
San Giovanni Della Sala Orvieto D.O.C. Castello della Sala | Umbrien | Italien	0,15l	13,50	0,75l	65,00

ROSÉWEIN

Côte des Roses Rosé | Gérard Bertrand Languedoc | Frankreich	0,15l	10,50	0,75l	49,00

ROTWEIN

Pinot Noir Asselheim | Matthias Gaul Pfalz | Deutschland	0,15l	10,00	0,75l	49,00
Lagrein D.O.C. Classico Superiore Terlan | Alto Adige | Italien	0,15l	11,50	0,75l	55,00
Salentein Cabernet Franc Numina Mendoza | Argentinien	0,15l	12,50	0,75l	59,00
Tinto Pesquera Crianza Alejandro Fernandez Ribera del Duero | Spanien	0,15l	15,00	0,75l	75,00

EDELBRÄNDE & GEISTE VON ZIEGLER

Haselnuss	4 cl	16,00	Waldhimbeere	4 cl	16,00
Williamsbirne	4 cl	16,00	Marille	4 cl	25,00
Mirabelle	4 cl	16,00	Wildkirsche	4 cl	25,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.