

Les Entrées – Vorspeisen

Frischer Marktsalat | Thai-Dressing | Kresse | Körner...14 €

Pochiertes Bio-Ei | warmer Spargelsalat | Kartoffelstroh...18 €

Rote Garnelen | Tempura | Wasabi-Mayonnaise | Reisflakes...16 €

Tatar vom US Prime Rinderfilet | Bio-Eigelb...22 €

Les Soupes - Suppen

Geflügel-Consommé Double | Wurzelgemüse | Tofu |
Wagyu-Fett...18 €

Erbsensuppe | Chorizo | Feta...16 €

Les Nouilles - Nudeln

Ravioli von Grafschafter Weinbergschnecken | Knoblauch |
Petersilie...17 €

Ravioli mit Ziegenkäse von Affineur Tourrette | Pinienkerne...16 €

Les Plats Principals - Hauptgerichte

Lackierter Lachs | gegrillter Frühlingslauch | Pilze |
Holundervinaigrette...34 €

Spanferkelrücken | Kartoffelstock | Spitzkohl | Karotten...32 €

Kalbskotelett «Tangerine Style» | Spargel | neue Kartoffeln...38 €

Filet vom US Prime Beef | Jus | frischer Marktsalat | Pommes Pont
Neuf | Estragonmayonnaise...42 €



Chalet 18

Specials

Menu des Tages

-in 5 Gängen...89 €

-in 6 Gängen...99 €

-in 7 Gängen...109 €

...auf Wunsch mit passender Weinbegleitung.

Sonntagsbraten

Jeden Sonntag von 12-15 Uhr...52 €

Vorspeise | Sonntagsbraten | Dessert

Auf Vorbestellung für 2 Personen

Bresse-Poularde aus dem Ofen

T-Bone Wagyu-Steak

-Preis jeweils nach Größe-

Les Desserts - Nachspeisen

Sorbet vom Grünen Apfel | Gin Tonic...9 €

Crème Brûlée von der Valrhona-Schokolade...11 €

Thai-Milchreis | Ananas | Kokoseis...14 €

Moelleux au Chocolat | Ahornsirupeis...14 €

Käseauswahl von Affineur Tourrette...16 €

Dessertweine

0,75 l 0,1 l

Hubert Reyser

Muscat d`Alsace	2014	50,-	10,-
Gewurztraminer « Zahlberg »			

	2014	50,-	10,-
--	------	------	------

Cazes

Muscat de Rivesaltes	2013	53,-	11,-
----------------------	------	------	------

Grenats de Rivesaltes	2012	53,-	11,-
-----------------------	------	------	------