

## **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 €

Kalbskotelett «Tangerine Style» | Spargel | geschmorte  
Karotten...36 €

Filet/Entrecôte vom US Prime Beef | frischer Marktsalat | Pommes  
Pont Neuf | Estragonmayonnaise...42/38 €



## Chalet 18

### Specials

#### **Menu des Tages**

-in 5 Gängen...89 €

-in 6 Gängen...99 €

-in 7 Gängen...109 €

...auf Wunsch mit passender Weinbegleitung.

#### **3-Gänge-Menu von der Ente «Peking Style»**

(nur tischweise)...für 2 Personen 139 €

Essenz

Dim Sum

Rosa Entenbrust | Salat von der Keule | knusprige Entenhaut |  
japanischer Reis | Gurke | Lauch | Crêpes | Hoisin-Sauce

#### **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

0,75l | 0,1l

### **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,-