

## **Les Entrées – Vorspeisen**

Frischer Marktsalat | Thai-Dressing | Kresse | Körner...14 €  
...mit gebratenen Garnelen...22 €

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

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

## **Les Soupes - Suppen**

Exotische Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Crème Fraîche...12 €

Consommé von der Pekingente | Tofu | Wurzelgemüse |  
Wagyu-Fett...14 €

## **Les Nouilles – Nudeln**

Ziegenkäse-Ravioli | Zitronenbutter | Pinienkerne...14 €

Ravioli von Graafschafter Weinbergschnecken | Petersilie |  
Knoblauch...16 €

## **Les Plats Principaux - Hauptgerichte**

Lackierter Lachs | gegrillter Frühlingslauch | Krolls Pilze |  
Kartoffelcreme | Holunderponzu...29 €

Rehrücken | wilder Brokkoli | Kartoffelcreme...32 €

Filet vom US Prime Beef | Pommes Pont Neuf |  
Estragonmayonnaise | Bohnen | Jus | frischer Marktsalat ...34 €



*Chalet 18*

### **Specials**

#### **Menu des Tages**

-in 5 Gängen...85 €

-in 6 Gängen...95 €

-in 7 Gängen...105 €

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

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

Consommé | Tofu | Wurzelgemüse | Wagyu-Fett

Dim Sum | Grüner Apfel

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

## Les Desserts - Nachspeisen

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

Schoko-Crème Brûlée...11 €

Moelleux au Chocolat | Pistazieneis | Ananasragout...14 €

Käseauswahl von Affineur Tourrette...16 €

## Dessertweine

0,75 l 0,1 l

### **Hubert Reyser**

Muscat d'Alsace	2015	50,-	10,-
Gewurztraminer « Zahlberg »	2014	50,-	10,-

### **Cazes**

Muscat de Rivesaltes	2017	53,-	11,-
Grenats de Rivesaltes	2012	53,-	11,-