

Chalet



ZUM FONDUE

Im Einklang mit Tradition

ZUM UFTAKT

Kürbiscreme Suppe

mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

CHF 11.50

Gartensalat

*mit Bioland- Ei, Speck, Champignon und Kürbiskernen
an Frenchdressing*

CHF 14.50

Sherry Dattlä

im heissen Speckmantel

CHF 14.00

Gluschtigs rauchigs Brättli zum Schnoigge

*Feinste Scheiben Landrauschschinken, Puurehamme, Mostbröckli und Einsiedlerkäse.
Garniert mit Antipasti.*

ab 2 Personen

p.P CHF 21.00

Single- Brättli

mit der Auswahl vom Brättli für eine Person

CHF 22.00

ZUM CHÄSFONDUE

Alle unsere Fondue sind hausgemacht, mit geraffelem Käse frisch gerührt.
Die Mischungen sind natürlich geheim, aber so viel sei an dieser Stelle verraten: es steckt jede Menge
Einsiedler Käse drin. Je nach Mischung haben wir noch weitere Spezialitätenkäse hinzugegeben.
Selbstverständlich verwenden wir aber nur Schweizer Käse, welcher ordentlich gereift ist.
Etwas anderes kommt bei uns gar nicht ins Haus
Pro Person werden 260g Käse angerichtet.

Zu allen **Käsefondue** servieren wir Ihnen nach Belieben frisches Ruch & Halbweissbrot

Huismischig- Moitié-Moitié

Unser Klassiker

ab 1 Person

p.P CHF 31.50

Gheimchrüter Fondue, rezent

mit pffiffigen grünen

und getrockneten Wintergarten-Gewürzkräutern und Knoblauch

ab 2 Personen

p.P CHF 33.50

Walliser Fondue

verfeinert mit geschmackvollen Dörrtomaten

ab 2 Personen

p.P CHF 33.50

Berg- Fүүr Fondue, pikant

verfeinert mit unserer Haus-Chilli Mischung

ab 2 Personen

p.P CHF 33.50

Talisker Fondue

Verfeinert mit Talisker 10 Jahre Single Malt Scotch Whisky

ab 2 Personen

p.P CHF 35.50

Zwiebel- Speck Fondue

ergänzt mit gedünsteten Zwiebeln und krossem Speck

ab 2 Personen

p.P CHF 35.50

ZUM CHÄSFONDUE

Gourmet Fondue Trüffel & Schaumwein

verfeinert mit schwarzen Sommer-Trüffelstückchen

& Schaumwein des Weingutes Mathier

ab 2 Personen

p.P CHF 45.00

Veganes Fondue « Samses »

hergestellt im Restaurant Samses Zürich

Auf Hefepilzbasis mit Weisswein und Weizen

p.P CHF 42.00

Fondue Alkoholfrei

mit alkoholfreiem Most

p.P CHF 31.50



ZUM SCHNOIGGE

Gschwellti vom Bio Bauer

CHF 05.00

Ein Gläsli Kirsch 2cl

CHF 05.00

Essiggemüse

(Essiggurke und Silberzwiebeln)

CHF 05.00

Essiggemüse Deluxe

(Chili- Essiggurken, Balsamico- Silberzwiebeln, eingelegte Dörrtomaten)

CHF 09.00

Frische Früchte

(Ananas und Trauben)

CHF 06.50

Baby- Birnen

CHF 05.00

Rohes Bioland- Ei

CHF 03.00

ZUM RACLETTE- PLAUSCH

Wir servieren Ihnen gerne unser neues Raclette **Komplett- Menu**
Das komplette Menu kann auf dem multifunktionalen Raclette- Grill direkt am Tisch
zubereitet werden

Alle Käse stammen aus der Milchmanufaktur Einsiedeln
Zu allen **Raclette- Menu** servieren wir Ihnen die Kartoffeln à discretion
Menu ab 2 Personen

Vorspeise

Sherry- Datteln im Speckmantel

Raclette Plausch gemischt 300g, 5 Sorten

- Raclette Classic
- Raclette Alpenkräuter vom Kloster Einsiedeln
- Raclette Knoblauch
- Raclette Pfeffer & Chilli
- Essiggemüse
- Zwiebelringe
- Gschwellti vom Bio Bauer

Raclette Plausch Deluxe gemischt 300g, 5 Sorten

- Trüffel Raclette
- Raclette Alpenkräuter vom Kloster Einsiedeln
- Raclette Knoblauch
- Raclette Pfeffer & Chilli
- Essiggemüse Deluxe
- Zwiebelringe
- Gschwellti vom Bio Bauer

Dessert

Crepes zum selber machen mit Beeren, Vanilleglace & Schoggisauce

Menu gemischt

Pro Person CHF 65.00

Menu Deluxe

Pro Person CHF 70.00

Zusätze / On Top

Raclette Classic	120g	CHF 10.50
Kräuter, Knoblauch, Pfeffer oder Chilli	100g	CHF 12.50
Trüffel Raclette	100g	CHF 16.00
Speckstreifen	100g	CHF 11.50

MIT WENIG ODER OHNI CHÄS

Capuns Val Lumnezia

In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzle-Teig, Salsiz
und Bündnerfleisch, gekocht in Milchbouillon

Nach Wunsch mit Einsiedler Bergkäse überbacken

CHF 32.00

Capuns Val Lumnezia Vegetarisch

In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzle-Teig, gekocht in Milchbouillon

Nach Wunsch mit Einsiedler Bergkäse überbacken

CHF 29.00

Pasta für Erwachsene

Tomatensauce mit Basilikum

CHF 18.50

ZUM FONDUE CHINOISE

Auf **Vorbestellung** servieren wir Ihnen gerne unser beliebtes Fondue Chinoise

Fondue Chinoise

In fernöstlicher Sake- & Sojasaucen-Bouillon mit Sprossen garen Sie

in hauchdünne Scheiben geschnittene Rindshuft, Pouletbrust & Schweinehuft. 250g / Person

*Dazu servieren 4 hausgemachte Saucen Peri-Peri / Maharja Relish / Chimichuri & Hunkydory»
und Trocken - Reis.*

ab 2 Personen

p.P CHF 61.00

Fleisch on Top gemischt

200g CHF 31.00

Fleisch on Top Rind

200g CHF 29.00

Fleisch on Top Poulet

200g CHF 26.00

Fleisch on Top Schwein

200g CHF 27.00

ZUM KINDERMENU

Kinder - Pasta

Tomatensauce mit Basilikum

zum Dessert ein Kinderglace

CHF 17.50

ZUM DESSERT

Chalet-Perlä

Wähle aus drei von Hand angefertigten knusprig überzogenen Glace Lolly Pops aus:

- **Rubio :** Jogurt & Mango Erdbeerüberzug & Meringue
- **Schwarzi Perlä:** Weisse Schokoladen & Chriesifüllung /Schwarze Schokolade & Amarettosträusel
- **Gold Perlä** Weisse Schokolade & Erdbeer / Zitrone & Meringue

Pro Stück CHF 6.00

Heimatgefühl

Zimtglace mit eingelegten Rotwein- Zwetschgen

CHF 11.50

Winterträumli

*Hausgemachtes Vermicelles mit Schlagrahm, Meringuesbrösel
und Vanille Glace*

CHF 14.50

Zauberbächi

Lauwarmer Lava- Schokoladenkuchen mit Vanille Glace und Beeren

CHF 14.50

Kugel Glace

Zimt, Vanille, oder Birnen Sorbet

CHF 04.50

Kinderglace Punky (Vanilleglace)

CHF 05.00

Kinderglace Hippo (Erdbeerglace)

CHF 05.00

Schlagrahm

CHF 01.50

Liebe Gäste

In unserer Küche wird ausschliesslich qualitativ einwandfreies Fleisch verwendet. Von der Aufzucht über die Verarbeitung bis hin zur Zubereitung gelten strenge Richtlinien, die regelmässig überprüft werden. Frische Produkte bedürfen einer kurzen Lieferkette, weshalb wir nach Möglichkeit regionalen Lieferanten den Vorzug geben. Diese beziehen das Fleisch aus folgenden Ländern:

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal

Das gesamte Chalet zum Fondue Team bedankt sich herzlich für den Besuch bei uns.

Bei Anregungen oder Verbesserungsvorschlägen können sie sich gerne direkt an das Personal wenden oder eine E-Mail an **info@zumfondue.ch** schicken.

