

# Zum Essen

## Zum Start

Walliser Apéro-Brettli, 80g	14.50
Feine Salate vom Buffet	
klein	9.50
gross	14.50
Tagessuppe	8.-

## Raclette

Gut gereifter Raclettekäse à discrétion vom Buffet. Bedienen Sie sich selber nach Belieben mit Kartoffeln, Essiggemüse, Früchten und Kräuterquark	39.-
Kinder bis 14 Jahre pro Altersjahr	2.50

## Süsses

Traubensorbet mit Grappa	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	12.50
Coupe Danmark	12.-
Eichberg-Meringues mit Rahm	11.50
Coupe Hot Berry	11.50
Fruchtsalat mit Traubensorbet	11.-
Fruchtsalat nature	11.-
Glacé / Sorbets      pro Kugel	3.50
Rahm zu Glacé	1.60



## Fondues

<b>Morcheln</b> – mit Kräutern und Cognac	36.-
<b>Tessiner</b> – mit Steinpilzen und Rohschinken	32.-
<b>Bauern</b> – mit Speck und Baumüssen	30.-
<b>Walliser</b> – tomatig fein	29.-
<b>Kräuter</b> – grün und aromatisch	29.-
<b>Heisse Liebe</b> – feurig mit frischer Chili	29.-
<b>Williams</b> – mit Birnen und Williams	29.-
<b>Huus</b> – nach bewährtem Hausrezept	28.-

Alle Fondues ab 2 Personen. Pro Portion servieren wir  
300g Fondue und Brot.

Nachservice pro 100g mit Brot      10.-

**Raclette und alle Fondues sind durch die Lagerungs-  
zeit des Käses auf natürlichem Weg lactosefrei.**

### Begleiter zum Fondue

G'schwellti, Portion zusätzlich zum Brot	4.-
Essiggurken      80g	4.-
Eichberg-Zucchetti süss-sauer      80g	4.-
Rotweinzwiebeln      80g	4.-
Birnenwürfel      80g	4.-
Kirsch zum Würfeli tünkle      2cl	4.-
Walliser Trockenfleisch-Brettli      80g	14.50

## Wasser & Co.

Eptinger Mineralwasser	50cl	6.20
légère / ohne Kohlensäure	100cl	9.90
Eichberg Bio-Süssmost	30 cl	4.20
Coca-Cola / Zero	33cl	4.90
Rivella rot / blau	33cl	4.90
Orangensaft Michel	20cl	5.50
Eistee	50cl	6.20

## Kaffee & Tee

Kaffee nature, crème,	4.30
Espresso, Schale	
Cappuccino	5.-
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.-

Kaffee fertig Zwetschge	5.50
Coretto Grappa	6.50
Eichberg-Kafi im Glas mit Spezial-Güx	7.50

Grosse Glas Tee, ca. 30cl	5.-
Teesorten im Aufgussbeutel: Darjeeling, Pfefferminz, Hagebutten Verweine, Kaminfeuer, Vitaplus	

# Zum Trinken

## Wein, Bier, Güx

Schaumwein aus Genf	10cl	75cl
Auguste Chevalley Mousseux AOC	9.-	49.-
Cuvée Eichberg WEISS	8.20	52.-
Weingut Lindenmann, Seengen		
Hüüs weiss, der Chalet-Wein	7.60	49.-
Albert Mathier, Salgesch VS		
Brestenberger Blanc de noir	7.80	49.-
Weingut Lindenmann, Seengen		
Petite Arvine	8.80	57.-
Adrian Mathier, Salgesch VS		
Cuvée Madame Rosemarie	8.70	56.-
Adrian Mathier, Salgesch VS		
Cuvée Eichberg ROT	9.80	63.-
Weingut Lindenmann, Seengen		
Hüüs rot, der Chalet-Wein	7.80	49.-
Albert Mathier, Salgesch VS		
Brestenberger Regent	7.80	49.-
Weingut Lindenmann, Seengen		
Château Lichten du Valais AOC	9.80	65.-
Domaines Rouvinez, Sierre		
«Amber», Brauer Tom, Seengen	33cl	5.50
Erusbacher Urtyp	50cl	6.50
Erusbacher Weizen	50cl	7.-
Appenzeller Leermond	33cl	5.50
Suure Moscht mit/ohne Alkohol	50cl	6.50
Martini weiss / Cynar	4cl	7.50
Feines vom Hecht-Karussell	2cl	9.50
Grappa di Moscato	2cl	9.50
Grappa di Amarone Barrique	2cl	11.50

Shots für die Nagelstock-Runde	2cl	5.-
Jägermeister, Appenzeller, Bündner Röteli		

Öffnungszeiten    01.11.2019 bis 21.12.2019  
                          22.01.2020 bis 15.03.2020

Montag & Dienstag Ruhetag, für Gruppen ab 25 Personen auf Anfrage geöffnet  
Mittwoch bis Samstag von 18 bis 23 Uhr, Sonntag von 17 bis 20 Uhr, Reservation empfohlen!  
Während den Betriebsferien (vom 22.12.2019 bis 21.01.2020) Gruppen ab 50 Pers. auf Anfrage.

● Für Gruppen ab 15 Personen bieten wir interessante Pauschalangebote an. Infos auf [www.Chäs-Chalet.ch](http://www.Chäs-Chalet.ch) oder fragen Sie uns danach.