Zum Aperitif empfehlen wir:

Flammkuchen Elsass

Speck | Zwiebeln | Rahm

oder

Flammkuchen Münsterkäse

Le Rustique Münsterkäse | Lauchzwiebel

zum Abendessen

Menü I

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Cremige Kürbissuppe

Kürbiseinlage | Kürbiskerne | Kürbisöl

°°°

Rosa Roastbeef vom deutschen Weiderind

Kartoffelgratin | Marktgemüse | Bratenjus

°°°

Gebackene Apfelküchle

Vanilleeis | schaumige Vanillesauce | Zimtzucker

€ 56,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 59,50 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü II

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Feldfrischer Feldsalat

Speck | Croutons | Granatapfel-Vinaigrette

°°°

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

feine Champignons | knusprige Rösti

°°°

Lauwarmer Schokoladenvulkan

Salziges Karamelleis | eingelegte Kirschen

€ 50,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 53,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet

Menü III

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Feldfrischer Feldsalat

Speck | Croutons | Granatapfel-Vinaigrette

°°°

Rinderfilet vom deutschen Weiderind

hausgemachte Kroketten| Sauce Bernaise | gebackener Rucola

°°°

Gebackene Quarkknödel

Sauerrahm | Schwarzkirschkonfitüre | Cassis-Karamell

€ 58,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 61,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet

Menü IV

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Winterlicher Blattsalat

Walnüsse | Croutons | Kräuter-Vinaigrette

°°°

Saftiges Lachsfilet

Steinpilzrisotto | gebackener Rucola

°°°

Gebackene Apfelküchle

Vanilleeis | schaumige Vanillesauce | Zimtzucker

€ 51,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 54,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet

Menü V

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Cremige Kürbissuppe

Kürbiseinlage | Kürbiskernöl

°°°

Pfannkuchen Champignons

feiner Champignonrahm | Blattsalat

°°°

Lauwarmer Schokoladenvulkan

Salziges Karamelleis | eingelegte Kirschen

€ 39,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 42,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet

Menü VI

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Winterlicher Blattsalat

Walnüsse | Croutons | Kräuter-Vinaigrette

°°°

Käsespätzle

würziger Bergkäse | Zwiebeln | Preiselbeeren

°°°

Gebackene Apfelküchle

Vanilleeis | schaumige Vanillesauce | Zimtzucker

€ 39,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 42,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet

Menü Käsefondue

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Cremige Kürbissuppe

Kürbiseinlage | Kürbiskernöl

°°°

Bauernfondue

Appenzeller | Emmentaler | Bergkäse |

frischer Knoblauch | Kirschwasser | Weißwein

zu unserem Käsefondue servieren wir junge Kartoffeln, rustikales Bauernbrot und handgepickeltes Gemüse

°°°

Lauwarmer Schokoladenvulkan

Salziges Karamelleis | eingelegte Kirschen

€ 52,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 55,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet

Menü Fleischfondue

Schnittlauchbutter

Rustikales Bauernbrot

°°°

Feldfrischer Feldsalat

Speck | Croutons | Granatapfel-Vinaigrette

°°°

Fleischfondue in kräftiger Rinderbrühe

Rinderfilet | Kalbsfilet | knusprige Pommes frites |

verschiedene Dips | Kräuterbutter

°°°

Gebackene Quarkknödel

Sauerrahm | Schwarzkirschkonfitüre | Cassis-Karamell

€ 63,00 pro Person ohne Flammkuchen

€ 66,50 pro Person inkl. Flammkuchen

RESTAURANT
Dorfchalet