

Das Chalet~Menü

Empfang

KARTOFFELTALER

Rösti-Kartoffeltaler mit herzhaften Genüssen
fleischig | vegetarisch | vegan

Am Tisch eingedeckt

Feine Brotspezialitäten von den Brotbrüdern Feihl

BUTTER BOARD


Aufs Holzbrett gestrichene Butter / pflanzliche Butter
kombiniert mit verschiedenen Aromen
Parmesan | Rosmarin | Walnuss | Honig | wilde Kräuter

AUFSTRICHE

Pulled Pork-Grammelschmalzcreme
Kürbis | Kichererbse 

Gruß aus der Küche

MARONE | KARTOFFEL | FEIGE

Maronen-Rosmarin-Shot  mit Rösti-
Bergkäse-Bällchen auf Feigentartar

Vorspeise

RIND | KARTOFFEL | BIER


Alm-Nigiri Roastbeef auf Röstikartoffeln mit
Bierschaum, dunkler Jus und Micro Greens

ROTE BETE | ERBSE | MANDEL

Rote Bete Tartar mit Erbsen-Mandel Tapenade
und Micro Greens

Zwischengang

MAULTASCHE | BERGKÄSE | HIMBEERE

In Nussbutter geschwenkte Bergkäse-Maultasche
auf Vogerlsalat mit Himbeer-Vinaigrette
möglich auch mit veganen Maultaschen 

Hauptgang

RIND | KARTOFFELN | WINTERGEMÜSE

Sous Vide gegarte Rinderbacke mit Rosmarin-
kartoffeln und geschmorten Winterwurzeln

ENTE | MAIS | ROTKRAUT | GLÜHWEIN

Knusprige Entenbrust mit Gewürzlack, Polentatalern,
Rotkrautpüree und Glühwein-Jus

HIRSCH | PISTAZIE | SÜSSKARTOFFEL | KAROTTEN

Hirsch-Entrecôte mit Pistazien-Nusskruste
auf Süßkartoffelpüree mit glasierten Karotten
alternativ Medaillons vom Schwein...

ZANDER | TOMATE | RUCOLA

Gebratener Zander auf Tomatenrisotto
mit frischem Rucola

HACKBRATEN | KARTOFFEL | ROTKOHLE

Plant based Hackbraten mit gebratenen
Knödelchen und Winterhütten Rotkraut

Dessert


ZWEIERLEI KAISERSCHMARREN

Kaiser- und Schoko-Schmarren
im Pfandl mit Apfelkompott

Sweet-Sharing-Dish

LECKERE DESSERTSPEZIALITÄTEN AM TISCH SERVIERT ZUM NASCHEN UND TEILEN

Ricotta-Birnen-Törtchen
Apfel-Mandel-Blätterteigkörnchen
Schokobiskuit Halbkugel nach Sacher Art

 = vegan