ChäsFondue

Nur in der Wintersaison Ende Oktober bis Ende März

Moitié Moitié
Fondue-Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère,
sehr sämiges und geschmackvolles Fondue mit würzig-rezentem Aroma **37.00**

Ricola
Fondue mit Alpenkräutern. Wer hät's erfunde? **39.00**

Abendrot
Fondue mit Tomaten **39.00**

Bergfeuer
Fondue mit Peperoncini und Harissa **40.00**

Enzian
Fondue mit Blauschimmelkäse **39.00**

Älpler
Fondue mit Speck und Zwiebeln **39.00**

Zünftler
Fondue mit Safran, Kurkuma, Pistazien **40.00**

Morchel
Fondue mit Morcheln und Lauchstreifen **41.00**

Moitié Excellence
Fondue ohne Wein nur mit Champagner **44.00**

Chalet de Luxe
Fondue mit Trüffeln und Champagner **48.00**

ChäsFondue

Nur in der Wintersaison Ende Oktober bis Ende März

Renzo's würziges Fondue

Die einmalige, unvergleichliche und würzige Fondue Mischung von Renzo Blumenthal bestehend aus Bündner Bio Bergkäse und Bio Vacherin sorgt mit dem aromatischen Geschmack für strahlende Gesichter **44.00**

Renzo's Excellence

Würzige Fondue Mischung von Renzo Blumenthal ohne Wein nur mit Champagner **48.00**

Beilage Schäleli

Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli	**9.00**
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	**9.00**
Gemüsebouquet	**8.00**
Saures - Silberzwiebeli, Essiggurken und Maiskölbli	**6.00**
Kartoffeln	**5.00**
Rohes Ei	**2.00**
Geräucherte Speckstreifen	**10.00**
Bündner Rohschinken	**12.00**
Landjäger	**11.00**

Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.
Glutenfreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00
Veganes Fondue nur auf Vorbestellung.

Raclette Spezialitäte

Nur in der Wintersaison Ende Oktober bis Ende März

Mit dem ChäsChalet-Öfeli am Tisch vom ChäsLaib gestrichen.

Gourmet Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Ursprung prägt den Charakter!
In jedem Stück Seiler Käse steckt die natürliche Kraft der Berge. Tief im Giswiler-Stollen lagert und reift dieser legendäre Raclette 6 Monate im eigenen Höhlenkeller. Seine hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische Geschmack machen den Seiler Raclette zum exzellenten Käse, der bereits mehrfach mit dem Swiss Cheese Award ausgezeichnet wurde. **39.00**

Raclette von Renzo Blumenthal

Vella GR

Der Raclettekäse wird mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet und während mind. 3 Monaten gehegt und gepflegt. Ein besonderer Raclette-Genuss aus dem Bündnerland vom sympathischen Mister Schweiz 2005. **43.00**

Geräuchertes Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Der Käse wird in der Käserei Seiler in Sarnen, nach alter Tradition und überliefertem Wissen hergestellt. Feinstes Raucharoma zeichnet diesen grossartigen Raclette aus. Dank der traditionellen Räucherung dringen die Aromen tief in den Käse. Der Geschmack des Raclettes wird dadurch verstärkt und ist besonders in der Kombination mit Kartoffeln ein Genuss! Unser Geheimtipp, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten! **43.00**

Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

Schüpfheim LU

Ein feiner, cremiger Raclette aus der Bergkäserei Oberberg Schüpfheim der Familie Renggli-Vogel. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen mit feinen Steinpilzen verfeinert. Lassen Sie sich überraschen und begeistern, wie köstlich die Steinpilze im Käse schmecken. Ein exquisiter Genuss! **44.00**

Raclette Spezialitäte

Nur in der Wintersaison Ende Oktober bis Ende März

Trüffel Raclette

Oberried SG

Unser Luxus Raclette mit würzigem Trüffel von der Rheintaler Dorfkäserei Oberriet ist Raclette-Genuss vom Feinsten. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen haben die Käser die perfekte Mischung aus zartschmelzendem Käse- und edlem Trüffel-Geschmack geschaffen. **48.00**

Beilage Schäleli

Gemüsebouquet	**8.00**
Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli	**9.00**
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	**9.00**
Geräucherte Speckstreifen „zom Bräteln“	**10.00**
Bündner Rohschinken	**12.00**
Landjäger	**11.00**

Preis pro Person, das Raclette wird serviert ab 2 Personen.

230g Raclette-Käse pro Portion mit Gschwellti, Silberzwiebeli, Essiggurken und Maiskölbli.

Für Hungrige: zusätzlich 230g Raclette zum halben Portionenpreis
Auch **laktoseintolerante** Besucher können ein ChäsChalet Raclette geniessen! Käse ab der Festigkeitsstufe „Halbhart“ sind laktosefrei, da der Milchzucker schon während dem Käse-reifungsprozess verwertet wird. Auch laktosefreier Käse kann Laktose-Spuren von bis zu 0,1 g je 100 g (max. Grenzwert) enthalten.
Für Allergiker: Falls Ihren Wünschen auf der Karte noch nicht gerecht wurde, bitte wenden Sie sich vor der Reservierung an uns, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können.