

# DAS CHALET-MENÜ

KALBSRÜCKEN  
THUNFISCH / RADIESCHEN

~ ~ ~

GERÄUCHERTE SCHWEINEBACKE  
CHAMPIGNON / WIRSING / ESTRAGON

~ ~ ~

KALTSCHALE VON DER ERBSE  
MINZE / CHIASAMEN

~ ~ ~

KAISERGRANAT  
MAIS / MANGO / BULGUR

~ ~ ~

SELLERIE  
MANDEL / TOMATE / SEPIA

~ ~ ~

APRIKOSENSORBET

~ ~ ~

RINDER FLANKE  
PETERSILIE / SPINAT / SPECK / KARTOFFEL

~ ~ ~

WALDBEERE  
KAKAO / POLENTA

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

**DAS CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTFÜNFUNDREIßIG EURO**

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

**DAS CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GENIEßEN FÜR DREIUNDNEUNZIG EURO**

(KALBSRÜCKEN, KALTSCHALE VON DER ERBSE, KAISERGRANAT, APRIKOSENSORBET, RINDERFLANKE, WALDBEERE)

**DAS CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR ZWEIUNDSIEBZIG EURO**

(KALBSRÜCKEN, KALTSCHALE VON DER ERBSE, RINDERFLANKE, WALDBEERE)

# BEGLEITENDE WEINE

2018 ROSAT SUMARROCA  
MERLOT/TEMPRANILLO/SHIRAZ, Penedés

~ ~ ~

2012 CHÂTEAU SARANSOT-DUPRÉ CRU BOURGEOISE  
MERLOT/CABERNET, MEDOC

~ ~ ~

~ ~ ~

2016 SANCERRE "CUVÉE GENÈSE"  
SAUVIGNON BLANC TROCKEN, JEAN-MAX ROGER, LOIRE

~ ~ ~

2016 UNPLUGGED  
RIESLING KABINETT TROCKEN, WEINGUT TESCH, NAHE

~ ~ ~

~ ~ ~

2015 MERLOT  
D.O.P., WEINGUT ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL

~ ~ ~

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ  
SAN EMILIO, VERY SWEET, LUSTAU

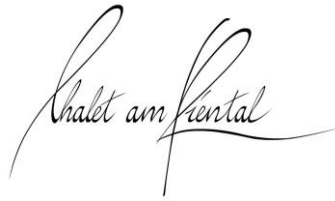
~ ~ ~

2015 "SCHRATTENTHAL 9"  
WEINGUT ZULL, SCHRATTENTHAL

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GLAS JE 0,1L EINUNDSECHZIG EURO**  
(ZU SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN!)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GLAS JE 0,1L ZWEIUNDDREIßIG EURO**  
(ZU SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN!)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GLAS JE 0,1L ZWEIUNDSWANZIG EURO**  
(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



## DAS KIENTAL-MENÜ

BLATTSALAT  
PAPAYA / ERDNUSS

2016 FRIULANO  
D.O.C.G., LA TUNELLA, FRIAUL

~ ~ ~

KAROTTE-INGWERSCHAUMSUPPE  
JAKOBSMUSCHEL

~ ~ ~

KABELJAU  
KRÄUTERKRUSTE / FENCHEL / PILAW REIS

2017 WÜRZBURGER MÜLLER THURGAU  
TROCKEN, WEINGUT JULIUSSPITAL, FRANKEN

~ ~ ~

ECLAIR  
ERDBEERE / SCHOKOLADE / VANILLE

2016 PREMIERES GRIVES  
DOMAINES DE TARIQUET, CÔTES DE GASCOGNE

**DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR NEUNUNDVIERZIG EURO**

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR DREIUNDZWANZIG EURO**

(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)

## VORSPEISE

KALBSRÜCKEN  
THUNFISCH / RADIESCHEN  
SECHSZEHN

2018 ROSAT SUMARROCA  
MERLOT/TEPRANILLO/SHIRAZ, PENEDÉS  
SECHS

~ ~ ~

BLATTSALAT  
PAPAYA / ERDNUSS  
ACHT

2016 FRIULANO  
D.O.C.G., LA TUNELLA, FRIAUL  
ZEHN

## SUPPE

KALTSCHALE VON DER ERBSE  
MINZE / CHIASAMEN  
SIEBEN

~ ~ ~

KAROTTE-INGWERSCHAUMSUPPE  
JAKOBSMUSCHEL  
ACHT

## WEIN DES MONATS

2018 „TERRES FUMÉES“ SAUVIGNON BLANC  
DOMAINES FRANCOIS LURTON, TROCKEN, LANGUEDOC  
FLASCHE 0,75L FÜR DREIUNDDREIßIG EURO

DER FRISCHE UND AROMATISCHE WEIßWEIN AUS DEN HERZEN DES LANGUEDOC IST DER IDEALE  
BEGLEITER ZU FISCH UND MEERESFRÜCHTEN. ABER AUCH SOLO GUT GEKÜHLT EIN WUNDERBARE  
ERFRISCHUNG.

# ZWISCHENGANG

GERÄUCHERTE SCHWEINEBACKE  
CHAMPIGNON / WIRSING / ESTRAGON

VIERZEHN

2012 CHÂTEAU SARANSOT-DUPRÉ CRU BOURGEOISE  
MERLOT/CABERNET, MEDOC

ELF

~ ~ ~

KAISERGRANAT  
MAIS / MANGO / BULGUR

SIEBZEHN

2016 SANCERRE "CUVÉE GENÈSE"  
SAUVIGNON BLANC TROCKEN, JEAN-MAX ROGER, LOIRE

ELF

# HAUPTGANG

SELLERIE  
MANDEL / TOMATE / SEPIA

NEUNZEHN

2016 UNPLUGGED  
RIESLING KABINETT TROCKEN, WEINGUT TESCH, NAHE

SIEBEN

~ ~ ~

KABELJAU  
KRÄUTERKRUSTE / FENCHEL / PILAW REIS

VIERUNDZWANZIG

2017 WÜRZBURGER MÜLLER THURGAU  
KABINETT TROCKEN, WEINGUT JULIUSSPITAL, FRANKEN

SIEBEN

~ ~ ~

RINDER FLANKE  
PETERSILIE / SPINAT / SPECK / KARTOFFEL

SECHSUNDDREIßIG

2015 MERLOT  
D.O.P., WEINGUT ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL

NEUN

# DESSERT

WALDBEEREN  
KAKAO / POLENTA

SECHZEHN

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ  
SAN EMILIO, VERY SWEET, LUSTAU

ACHT

~ ~ ~

ECLAIR  
ERDBEERE / SCHOKOLADE / VANILLE

ZWÖLF

2016 PREMIERES GRIVES  
DOMAINES DE TARIQUET, CÔTES DE GASCOGNE

SIEBEN

# KÄSE

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

SECHZEHN

2015 „SCHRATTENTHAL 9“  
WEINGUT ZULL, SCHRATTENTHAL

ZWÖLF

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMILCHKÄSE IN CIDRE GEWASCHEN, IN CALVADOS GETRÄNKT, IN CHAMPAGNER GEWENDET, GEBÜRSTET ODER AUF STROH GEREIFT - DIE HOHE KUNST DES 'AFFINIERENS' IST EINE GANZ BESONDERE. DENN DIE VERFEINERUNG ODER VEREDELUNG VON KÄSE (AFFINAGE) GIBT ES IN DEUTSCHLAND KAUM.

~ ~ ~

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE,  
MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN,  
SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.

„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN  
DAVON ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,  
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.