

## DAS CHALET MENÜ

WELTOFFEN • EIGENWILLIG • KREATIV

GLEN DOUGLAS WILD LACHS  
ROTE BEETE / AVOCADO / ZITRONE

~ ~ ~

TOPINAMBUR-CREMESUPPE  
JAKOBSMUSCHEL

~ ~ ~

SKREI  
CHORIZO / SELLERIE / SAFRAN

~ ~ ~

HEIDELBEERSORBET

~ ~ ~

CHAROLAIS RINDERFILET  
LAUCHTÖRTCHEN / SPITZMORCHEL / PETTISION

~ ~ ~

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
VANILLE / APFEL

~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

**DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR ACHTUNDNEUNZIG EURO**

(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

**DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDACHZIG EURO**

(LACHS, SUPPE, SKREI, RINDERFILET, KÄSE)

**DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDFÜNFZIG EURO**

(LACHS, RINDERFILET, DESSERT)



## BEGLEITENDE WEINE

2018 SAUVIGNON BLANC TERRES FUMÉE  
DOMAINES FRANÇOIS LURTON / LANGUEDOC

~ ~ ~

2016 CHARDONNAY "GRAND ARDÈCHE"  
LOUIS LATOUR / BURGUND

~ ~ ~

2015 SHIRAZ "YAKKA"  
LONGVIEW VINEYARD / MACCLESFIELD

~ ~ ~

2006 CORVINA/RONDINELLA "RECIOTO"  
ALLEGRIANI / VENETO

~ ~ ~

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ  
SAN EMILIO, VERY SWEET, LUSTAU

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GLAS JE 0,1L DREIUNDDREIßIG EURO**

(ZUR SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN VIER GÄNGEN GLAS JE 0,1L SIEBENUNDZWANZIG EURO**

(ZUR SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L EINUNDZWANZIG EURO**

(ZUR SUPPE KEINEN WEIN)



## DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

### TATAR KIENTAL

ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF

2017 SPÄTBURGUNDER DEEP BLUE (BLANC DE NOIR)

WEINGUT TESCH / NAHE

~ ~ ~

### HERRSCHINGER FESTTAGSSUPPE

KALBSBRÄT / PFANNKUCHEN / GEMÜSE

~ ~ ~

### HAXE VOM MILCHKALB

GRIES / WIRSING / BRIES

2016 SPÄTBURGUNDER VDP

SALWEY / BADEN

~ ~ ~

### DAHOAM IN BAYERN

CRÈME / HIMBEERE / VANILLE

2009 SEMILLON/SAUVIGNON BLANC/MUSCADELLE

CHATEAU FILHOT / SAUTERNES

5CL SECHS

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

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

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

(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



## VORSPEISE

### ROMANASALAT

MAISPOULARDE / CEASAR DRESSING / PARMESAN

VIERZEHN

~ ~ ~

### GLEN DOUGLAS WILD LACHS

ROTE BEETE / AVOCADO / ZITRONE

SECHZEHN

### 2018 SAUVIGNON BLANC TERRES FUMÉES

DOMAINES FRANCOIS LURTON / LANGUEDOC

SECHS

~ ~ ~

### TATAR KIENTAL

ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF

SECHZEHN

### 2017 SPÄTBURGUNDER DEEP BLUE (BLANC DE NOIR)

WEINGUT TESCH / NAHE

ACHT

## SUPPE

### HERRSCHINGER FESTTAGSSUPPE

KALBSBRÄT / PFANNKUCHEN / GEMÜSE

NEUN

~ ~ ~

### TOPINAMBUR-CREMESUPPE

JAKOBSMUSCHEL

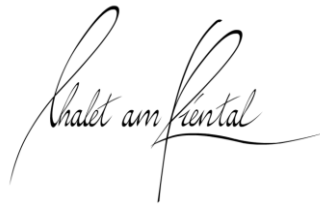
ZEHN

~ ~ ~

### BOUILLABAISSE

EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESEN GARNELE / SAUCE ROUILLE

VIERZEHN / ALS HAUPTGANG ACHTUNDZWANZIG



## HAUPTGANG

### SEESAIBLING

SÜBKARTOFFEL / FENCHEL / ORANGE

FÜNFUNDZWANZIG

~ ~ ~

### SKREI

CHORIZO / SELLERIE / SAFRAN

ZWANZIG / ALS HAUPTGANG SIEBENUNDZWANZIG

### 2016 CHARDONNAY "GRAND ARDÉCHE"

LOUIS LATOUR / BURGUND

SIEBEN

~ ~ ~

### STEINBUTT

GRAUPEN / WILDER BROKKOLI / VELOUTÉ

VIERUNDDREIßIG

~ ~ ~

### HAXE VOM MILCHKALB

GRIES/ WIRSING / BRIES

VIERUNDZWANZIG

### 2016 SPÄTBURGUNDER VDP

SALWEY / BADEN

ACHT

~ ~ ~

### CHAROLAIS RINDERFILET

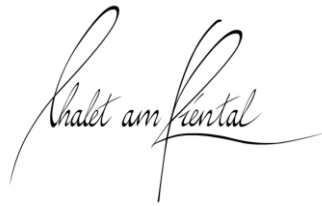
LAUCHTÖRTCHEN / SPITZMORCHEL / PETTISION

FÜNFUNDDREIßIG

### 2015 SHIRAZ "YAKKA"

LONGVIEW VINEYARD / MACCLESFIELD

ZEHN



## DESSERT

DAHOAM IN BAYERN  
CRÈME / HIMBEERE / VANILLE

ZEHN

2009 SEMILLON/SAUVIGNON BLANC/MUSCADELLE  
CHATEAU FILHOT / SAUTERNES

SECHS

~ ~ ~

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
VANILLE / APFEL

DREIZEHN

2006 CORVINA/RONDINELLA "RECIOTO"  
ALLEGRINI / VENETO

5CL SIEBEN

## KÄSE

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

FÜNFZEHN

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ  
SAN EMILIO, VERY SWEET, LUSTAU

5CL SIEBEN

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMITLCHKÄSE 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.