



CHALET

Mehr als nur Fondue



APÉRO VOM STOLZ HOLZBRETTLI

Toggenburger Heublumenkäse (120g)	9.-
Huus Wurst zum selber schneiden	9.-
Toggenburger Plättli mit Huus Wurst, Stockberg-Speck, Heublumenkäse	22.-

ZUM APÉRO EMPFEHLEN WIR

Cuvée Amélie 1dl <i>Sauvignon Blanc, Seyval Blanc, Pinot Gris, Rivaner</i> tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG	8.-
Bermontis Spritz <i>Bermontis, Orange, Dash Zitrone, Sparkling, Soda</i>	14.-
Cüpli Champagne Nicolas Feuillatte Brut Exclusive	16.-
Monaco Mule – unser Award Winning Cocktail <i>Grey Goose Vodka, Lime, Ginger Beer, Champagne Nicolas Feuillatte</i>	32.-

VORSPIIS

Leicht getrüffelte Seluner Äpler Suppe mit Crème Fraîche und Kräutern	12.-
Salatschüssel Max Bunt gemischte Salatschüssel mit Majoran-Croutons, Rapssamen und dem legendären Chalet Max Dressing	14.-

TATAR

	70g 140g 210g
Klassisches Tatar vom Swiss Prim Gourmet Beef mit Huus Toast, Essig Gemüse und Chili Butter	24.- 34.- 44.-
Tatar vom mit Toggius Gin gebeizten Lachs mit Huus Toast und Wasabi-Crème Fraîche	24.- 34.- 44.-
Tatar von mit Kräutern marinierten Waldpilzen mit Huus Toast, Essig Gemüse und Chili Butter	18.- 28.- 38.-

Upgrade Dein Tatar mit Säntis Malt Whisky, Wild Alps Vodka oder Toggius Gin	+ 4.-
---	-------



CHALET

Mehr als nur Fondue



TOGGENBURGER CHÄS FONDUE

Unsere Fonduekreationen bereiten wir mit viel Liebe und ausschliesslich aus Toggenburger Berg- und Alpkäsen zu. Dazu reichen wir unser hausgemachtes Fonduebrot sowie eine Extra Portion Chnoblí 😊

Chalet Max Huusfondue das klassische Toggenburger Bergkäsefondue	30.-
Seluner Äplerfondue mit Alpkäse und Seluner Speck	34.-
Toggenburger Landfrauenfondue mit Wildkräutern und Schabziger-Klee	34.-
St. Galler Klosterfondue mit Amber Bier	32.-
Champagnerfondue «Nicolas Feuillatte» mit getrüffelten Morcheln	44.-
Thurgauer Mostfondue mit Apfelstücken und Saft vom Fass	28.-
Füürwehr Fondue mit Chiliflocken und Harissa	32.-
Beilagen	
Essig Gemüse (Gurke, Mais, Silberzwiebel)	5.-
Ganze Früchte (Apfel, Birne, Trauben)	5.-
Raclette Kartoffeln	6.-
Toggenburger Alpen Chorizo	8.-
Zum Schluss ein Toggenburger Freiland Ei	3.-

Upgrade Dein Fondue mit einem unserer Spezial-Fonduebrote:

Steinpilzbrot, Tomatenbrot oder Speckbrot pro Laib +4.-

Auf den Tisch stellen wir unseren vier Jahre vergessenen, selbst produzierten Thurgauer Kirsch. Pro Strich (5cl) verrechnen wir 5.-. Der letzte Strich ist offeriert 😊

Unser Fonduewy ist der ideale Begleiter zu Deinem Fondue:

Fondue Wy Chalet Max 2022 49.-
(Fendant Molignon), Diego Mathier, Salgesch VS



CHALET

Mehr als nur Fondue



FONDUE CHINOISE

handgeschnitten

mit Toggenburger Bio-Weide-Beef,
Schweizer Poulet und Toggenburger Bergschwein

Pro Person	300g	54.-
Supplement	pro 100g	+ 12.-

Beilagen

Pommes Frites, Reis und Essig-Gemüse (Gurken, Mais, Zwiebeln)

Saucen

Curry, Cocktail, Knoblauch, Kräuter, Harissa, Smokey Bourbon

NUR FÜR KURZE ZEIT – UNSERE CHALET MAX BURGER

Chalet Max Beef Burger 28.-

im hausgemachten Brioche Bun, mit Zwiebel-Speck Chutney
Salat, Tomaten, Gurke und Chalet Max Burger Sauce

Chalet Max Cheese Burger 32.-

im hausgemachten Brioche Bun, mit Zwiebel-Speck Chutney
Salat, Tomaten, Gurke und Chalet Max Burger Sauce

Grillkäse Burger (vegetarisch) 24.-

im hausgemachten Brio Bun, Zwiebel-Chutney
Salat, Tomaten, Gurke und Chalet Max Burger Sauce

*Alle unsere Burger-Kreationen servieren wir mit unseren legendären
Chalet Max Country Cuts*

Gerne scharf? Upgrade Deinen Burger mit Jalapeños + 3.-

MOL GANZ EIFACH

Hausgemachte Toggenburger Chäs Hörnli 22.-

mit wilden Kräutern, Röstzwiebeln und Apfelmus

Ghackets vom Toggenburger Bioweide Beef 24.-

mit hausgemachten Hörnli und Apfelmus

Hausgemachte Steinpilz Ravioli 32.-

in Salbei-Marsala Butter mit Toggenburger Pecorino

Zum Verdauen empfehlen wir einen **Altmaa Bitter** 2cl / 4cl 5.- / 8.-



CHALET

Mehr als nur Fondue



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.-
Ghackets mit hausgemachten Hörnli	14.-
Chäshörnli mit Apfelmus	12.-
Fischschtäbli mit Pommes Frites	14.-

MINI DESSERTS IM GLAS

Tobleronemousse	6.-
Panna Cotta mit Frucht Coulis	6.-
Cheese Cake mit Heidelbeeren	6.-

EIN GROSSES STÜCK TRADITION

Toggenburger Schlorzifladen die Spezialität aus dem Toggenburger	9.-
Toggenburger Nusstorte hausgemacht – man sagt, sie sei die Beste (inkl. GR)-	9.-

Zuckerwatte	zum selber drehen		4.-
--------------------	-------------------	---	-----