



# CHALET

*Mehr als nur Fondue*



## TAGESKARTE JANUAR 2022

### VORSPIIS

Salatschüssel Max Bunt gemischte Salatschüssel mit Croutons und dem legendären Chalet Max Dressing	14.-
Wildhuser Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl	14.-

### CHÄS FONDUE

<b>Chalet Max Huusfondue</b> das klassische Toggenburger Bergkäsefondue	28.-
<b>Seluner Äplerfondue</b> mit Bergkäse und Seluner Speck	32.-
<b>Toggenburger Landfrauenfondue</b> mit Wildkräutern und Schabziger-Klee	30.-
<b>St. Galler Klosterfondue</b> mit Amber Bier	30.-
<b>Champagnerfondue «Nicolas Feuillatte»</b> mit getrüffelten Morcheln	39.-
<b>Thurgauer Mostfondue</b> mit Apfelstücken	30.-
<b>Füürwehr Fondue</b> mit Chili	29.-

### Beilagen

Neue Kartoffeln	6.-
Essig Gemüse (Gurke, Mais, Silberzwiebel)	6.-
Alpen Chorizo	6.-
Ganze Früchte (Apfel, Birne, Trauben)	5.-



# CHALET

*Mehr als nur Fondue*



## SPÄTZLI UND MEHR

<b>Hirschragout Wildhuser Art</b> mit Speck, Silberzwiebeln, Croutons und Preiselbeeren serviert mit hausgemachten Spätzli und Apfel-Blaukraut	35.-
<b>Toggenburger Chässpätzli</b> mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	22.-
<b>Chässpätzli Chalet Max</b> mit Wintergemüse, wilden Kräutern, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	28.-

## MINI DESSERT IM GLAS

Cheese Cake mit Heidelbeeren	6.-
Tiramisu	6.-
Weisse Toblerone-Mousse	6.-



# CHALET

*Mehr als nur Fondue*



## CHAMPAGNE

<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive</b>	10cl	14.-
Pinot noir 40%, Pinot meunier 40%, Chardonnay 20%	75cl	86.-
Nicolas Feuillatte		

## APFELSCHAUMWEIN

<b>Cuvée Jean-Georges</b>	10cl	8.-
Mosterei Möhl, Arbon (TG)	75cl	58.-
Schweiz		

## WEISSWEINE

<b>Cuvée Hirschen AOC</b>	10cl	7.-
Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Freisamer / 2019	50cl	34.-
Weinbau Cotinelli, Malans (GR)		
Schweiz		

<b>Epesses La Braise d'Enfer AOC</b>	50cl	34.-
Chasselas / 2020		
Les Frères Dubois SA, Au Petit Versailles		
Cully VD, Schweiz		

<b>Fondue Wy</b>	75cl	49.-
Chasselas / 2019		
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS), Schweiz		

<b>Cuvée Madame Rosmarie Blanc AOC</b>	75cl	59.-
Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite- Arvine / 2017		
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS), Schweiz		



# CHALET

*Mehr als nur Fondue*



## ROTWEINE

<b>Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOC</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge / 2017 Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS), Schweiz	10cl 75cl	8.- 58.-
<b>Figuro 12 (Crianza)</b> Tempranillo / 2018 Viñedos y Bodegas García Figuero, Spanien, Ribera del Duero	75cl	65.-
<b>Primitivo Nero</b> 2019 Angiuli Donato, Puglia	75cl	56.-
<b>Nero due</b> Nero di Troia / 2019 Angiuli Donato, Puglia	75cl	62.-
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Sangiovese Grosso / 2016 Terre Nere - Campigli Vallone, Toskana	75cl	98.-
<b>Ripasso della Valpolicella DOC</b> 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molina / 2012 Pietro Zardini, Veneto	75cl	88.-
<b>Gudo Merlot Ticino DOC</b> Merlot, Cabernet Franc / 2020 Angelo Delea, Ticino	75cl	58.-
<b>Carato Merlot Ticino Barrique DOC</b> Jahrgang? Angelo Delea, Ticino	75cl	85.-
<b>Tobias Pinot Noir G3 AOC</b> Tobias wein.gut, Christoph Schmid Berneck, Rheintal	50cl	36.-

**AUF WUNSCH PRÄSENTIEREN WIR IHNEN GERNE UNSERE GROSSE HOTEL WEINKARTE**