




CHALET

Mehr als nur Fondue



VORSPIIS

Salatschüssel Max	14.-
Bunt gemischte Salatschüssel mit Majoran-Croutons, Rapssamen und dem legendären Chalet Max Dressing	
Vom Stolz Holz Brettli	
	
Chnobli-Brot	12.-
Toggenburger Heublumenkäse (120g)	9.-
Toggenburger Fleischspezialitäten (150g): Huus Wurst, Stockberg-Speck, Mostbröckli	18.-
Getrübefelte Toggenburger Äplersuppe	14.-
mit Crème Fraîche und Stockberg-Speck	+3.-

CHÄS FONDUE

Chalet Max Huusfondue	28.-
das klassische Toggenburger Bergkäsefondue	
Seluner Äplerfondue	32.-
mit Bergkäse und Seluner Speck	
St. Galler Klosterfondue	30.-
mit Amber Bier	
Toggenburger Landfrauenfondue	32.-
mit Wildkräutern und Schabziger-Klee	
Champagnerfondue «Nicolas Feuillatte»	42.-
mit getrübefelten Morcheln	
	
Thurgauer Mostfondue	30.-
mit Möhl Saft und Apfelstücken	
Füürwehr Fondue	30.-
mit Chili	

Beilagen

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



CHALET

Mehr als nur Fondue



FONDUE CHINOISE

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

handgeschnitten

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

SPÄTZLI UND MEHR

Schweinshaxe Wildhuser Art (550g inkl. Knochen, 25 min Zubereitungszeit) 38.-
in Rotwein mit Wurzelgemüse
serviert mit zweifarbigen Spätzli

Galloway-Beef Hackbraten 32.-
in Rotweinsauce mit Gemüsebrunoise
serviert mit zweifarbigen Spätzli und Apfel-Blaukraut

Toggenburger Chässpätzli 22.-
mit Toggenburger Bergkäse und Röstzwiebeln

Veggie Spätzli Pfanne 26.-
mit Toggenburger Bergkäse, Wintergemüse und wilden Kräutern

Chässpätzli Chalet Max 32.-
mit Toggenburger Bergkäse, Wintergemüse, Speck und Champignons

Alle Chässpätzli werden mit hausgemachtem Apfelmus serviert

MINI DESSERT IM GLAS

Tobleronemousse 6.-

Panna Cotta mit Mandarinen Coulis 6.-

Zwetschgen-Apfel-Kompott mit Zimtcrumble 6.-

Cheesecake mit Heidelbeeren 6.-

Schlorzifladen 8.-

Zuckerwatte  zum selber drehen 😊 4.-



CHALET

Mehr als nur Fondue



CHAMPAGNE

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

APFELSCHAUMWEIN

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

WEISSWEINE

Chiar di Luna	10cl	7.-
Bianco di Merlot	50cl	34.-
Angelo Delea, Losone, Ticino		
Schweiz		

Fondue Wy	10cl	7.-
Chasselas / 2019	75cl	49.-
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS),		
Schweiz		

Tobias Chardonnay	75cl	59.-
Chardonnay / 2016		
tobias.wein.gut, Christoph Schmid,		
Berneck Schweiz		



CHALET

Mehr als nur Fondue



ROTWEINE

Gudo Merlot Ticino DOC Merlot, 2020 Angelo Delea, Ticino	10cl 75cl	8.- 58.-
Figuero 12 (Crianza) Tempranillo / 2018 Viñedos y Bodegas García Figuero, Spanien, Ribera del Duero	75cl	56.-
Nero due Nero di Troia / 2019 Angiuli Donato, Puglia	75cl	62.-
Syrah Diego Mathier Sangiovese Grosso / 2016 Terre Nere - Campigli Vallone, Toskana	75cl	84.-
Ripasso della Valpolicella DOC 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molina / 2012 Pietro Zardini, Veneto	75cl	88.-
Gudo Merlot Ticino DOC Merlot, Cabernet Franc / 2020 Angelo Delea, Ticino	75cl	58.-
Carato Merlot Ticino Barrique DOC 2018 Angelo Delea, Ticino	75cl	85.-
Tobias Pinot Noir G3 AOC Tobias wein.gut, Christoph Schmid Berneck, Rheintal	50cl	36.-

AUF WUNSCH PRÄSENTIEREN WIR IHNEN GERNE UNSERE GROSSE HOTEL WEINKARTE