

Bankettkarte Restaurant Chäsalp

Gültig für Gruppen mit 16 Erwachsenen oder mehr

Die Chäsalp befindet sich in einem ehemaligen Ökonomiegebäude des Bauerngutes «Alter Tobelhof». Das Gebäude steht unter Denkmalschutz und wurde aufwändig mit viel Liebe und Sorgfalt renoviert. Die Chäsalp liegt 61702 cm über Meer und sorgt gleichermaßen für eine gemütliche Atmosphäre und eine kulinarische Erlebniswelt.

Unser Ziel ist es, dass Sie in diesem urchigen Ambiente entspannen und geniessen können. Einfach mal abschalten.

Unser Versprechen an Sie ist ein individuelles und nachhaltiges Erlebnis aus Genuss und herzlicher Gastfreundschaft. Es ist unsere tägliche Motivation, Sie zu verwöhnen.

Bei uns soll sich niemand verstellen – man ist, wie man ist. Auf unsere Qualität können Sie sich verlassen – man isst, wie man isst.

Wir sind Gastgeber mit Herz und Kopf und es ist unser Wunsch, jeden von Ihnen individuell zufriedenzustellen. Dazu arbeiten wir im Team – mit unseren Mitarbeitern und als Pächterteam.

Pascal, Wiebke und Birger

Chäsalp

Chäsalp Klassiker

Vorspeisen

Knuspersalat	CHF 14.00
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen	
Chäsalp Salat	CHF 16.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	
Gemischter Salat	CHF 14.00
Mit Tobelhof Hausdressing	
Burrata und Gemüse	CHF 19.00
Mediterranes Gemüsetatar mit Burrata und Kräuteröl	
Gemüsetatar	CHF 15.00
Mediterranes Gemüsetatar Kräuteröl	
Rauchlachsmousse mit Brioche Toast	CHF 18.00
Garniert mit Salatbouquet	

Suppen

Tomaten-Crème-Suppe	CHF 13.00
Mit Mozzarellastücken	
Gazpacho	CHF 14.00
Kalte andalusische Gemüsesuppe	
Zürcher Weissweincreme-Suppe	CHF 14.00

Chäsalp

Fondue-Plausch



*Der Chäsduft sanft erfüllt den Raum,
Die Stube ist ein kleiner Traum.
Für wirklich jeden hat es was dabei,
Von würzig scharf bis mild – kein Allerlei.*

*Der Gaumen jaucht und kann sich kaum noch halten,
Der Fondue-Plausch wollen alle – von den Jungen zu den Alten.
Doch nicht nur Chäs gibt's in den Magen,
Es fehlt an nichts, man kann sich laben.*

*Das ist ein wahres Fest der Freude, ohne Schranken,
Da gibt man gerne knapp 50 Franken.
Von M.K.*

Fondue-Plausch

CHF 49.50

Wähle aus unserem reichhaltigen Fondue-Angebot oder lasst Euch von unserem Koch überraschen. Zu einem ordentlichen Plausch gehören auch Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskörbchen. Dazu servieren wir Ihnen G'schwellti und Brotwürfel.

Chäsalp

Raclette-Plausch

*Die Chäsalp ist ein Gasthaus für Sie alle.
Wir machen hier ne ziemlich gute Falle.
Für Sie ist alles immer frisch parat.
Das Essen misst sich nicht in Kalorien, es misst sich in Karat.*

*Mit Raclette kann man's Leben gut ertragen,
Dazu noch frisch G'schwellti – wer will denn da verzagen.*

*Und davon einen Plausch für nur 45 Franken,
Da gibt es wirklich nichts zu zanken.
In diesem Sinne, liebe Gäste,
Platzieren Sie sich zum Raclette-Feste.
Von M.K.*

Trio Raclette-Plausch

CHF 49.50

So viel Raclette Sie wollen. Zu einem ordentlichen Plausch gehören alle Beilagen wie Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Früchte und Schinkenwürfel. Dazu servieren wir Ihnen G'schwellti.

Grill Karte



Tavolata

Für Gruppen ab 16 Gästen

Grillplausch im Tavolata-Stil: Beilagen und Salate werden in Schüsseln auf dem Tisch präsentiert und laden zum Teilen ein. Jeder Guest kann sich nach Belieben selbst bedienen. Die Auswahl der Grillspezialitäten sind à discréton. Das Dessert wird ebenfalls als Tavolata angeboten in kleinen Schälchen, Gläsern und Tellerchen.

Beilagen und Salate

CHF 69.00

Grill-Gemüse Pfanne | Brot Körbli
Blattsalat mit Hausdressing
Kartoffelsalat | Cole-Slaw Salat

Direkt vom Grill

Wiediker klassisch
Grobe Schweinsrostbratwurst
Wiediker Piccante
Grobe Schweinsrostbratwurst Piccante mit Peperoncini
Pouletbrust
Grillkäse

Dessert

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis und karamellisierten Nüssen
Frucht Salat
Brännti Crème nach Uromas Rezept

Chäsalp

Grill Buffet

Für Gruppen ab 25 Gästen

Salat Buffet

CHF 79.00

Bunter Blattsalat vom Hof | Tomatenmozzarella Salat
Kartoffelsalat | Gurkensalat | Cole-Slaw Salat
2 verschiedene Dressings | Ei, Speck, Croûtons, Oliven
Brotauswahl mit Fredys Brötli

Direkt vom Grill

Rindshuftsteaks | Lammnierstück | Schweinshalssteaks | Pouletbrust
Zunftbratwurst | Wiediker Rostbratwurst Classic und Piccante | Züri Stumpen (Cervelat)
Gebratenes saisonales Grillgemüse
Gebratene neue Kartoffeln mit Zwiebeln
Grillkäse | Maiskolben nach Art des Chefs
Chimichurri Sauce | Kräuterbutter | Cocktailsauce | Sour Cream mit Kräutern

Dessertbuffet

Zwei Sorten Sorbet | Zwei Sorten Glace
Ämmitaler Märegge und Rahm
Panna Cotta mit Frucht Coulis
Gebrannte Crème
Frucht Salat

Zusätzlich auf Wunsch buchbar - Preis pro Person:

Raclette-Station mit Condiments	CHF 25.00
Heissgeräucherter Lachs	CHF 10.00

Preisreglung Kinder bei den Grillbüffet

0 – 3 Jahre gratis
4 – 7 Jahre 25%
8 – 12 Jahre 50%

Hinweis zum Grillbuffet

Bitte beachten Sie: Wenn die Chäsalp nicht exklusiv für Ihre Gruppe gebucht ist, wird das Grillbuffet auch für andere Gäste oder Gruppen angeboten. Es steht kein separates Buffet pro Gruppe zur Verfügung.

Dessert

Mini Schokoladenkuchen im Glas Vanille Glace und Rahm	CHF 16.00
Fruchtsalat mit Zwetschgen Sorbet	CHF 16.00
Zweifarbiges Schokoladenmousse Garniert mit Früchten der Saison	CHF 19.00
Brännti Crème nach Uromas Rezept Mit karamellisierten Nüssen und Rahm	CHF 11.00
Dessert Trilogie Lassen Sie sich von unserer Patisserie überraschen	CHF 18.00

Chäsalp

Apéro Häppchen

Ab 16 Stück pro Sorte

Auswahl Kalt

Tomatentatar auf Fredys Hausbrot
Gurkenscheibe mit Chavroux Käse
Tomaten-Mozzarella im Shotglas
Gemüse Crudités mit Dip
Rauchlachsmousse auf Brioche Toast
Melonen mit Parmaschinken
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
Rindstatar auf Fredys Hausbrot
Gemischte Fleischplatten

Auswahl Warm

Mozzarellasticks mit Dip
Knoblibrot
Saisonales Süppchen in der Espressotasse
Vegane Falafel auf Hummus
Flammkuchen; klassisch und vegetarisch
Egliknusperli mit Tartarsauce
Riesencrevetten Aglio Olio con Peperoncini
Marinierte Pouletspiesse
Blätterteigrolle mit Rohschinken und Greyerzer
Rindfleischbällchen mit Tomatensauce

Preisgestaltung

3 Stück pro Person	CHF 12.00/Gast
4 Stück pro Person	CHF 16.00/Gast
5 Stück pro Person	CHF 20.00/Gast
6 Stück pro Person	CHF 24.00/Gast
7 Stück pro Person	CHF 28.00/Gast
8 Stück pro Person	CHF 32.00/Gast

Chäsalp

Apéro Riche

Ab 35 Gästen

Auswahl Kalt

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
Gemischte Fleischplatten
Rauchlachsmousse auf Brioche Toast
Gemischte Käseplatten
Tomaten-Mozzarella im Shotglas
Klassischer Rüeblisalat
Eisberg Salat mit Parmesan und Croûtons Ceasar Style
Saisonales Süppchen

Auswahl Warm

Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Röstitaler
Rindshacktätschli mit Morchelrahmsauce und Kartoffelstock
Pulled Pork im Brioche Bun
Gehacktes mit Hörnli
Mini Wiediker mit Zwiebelsauce und Kartoffelstock
Riesencrevetten Aglio Olio con Peperoncini
Seeteufelmedaillon auf Apfel-Chorizo-Ragout
Riesencrevetten mit Safranrisotto
Veganes Zürich-Geschnetzeltes mit Röstitaler
Vegane Falafel auf Hummus
Raviolini mit Spinat gefüllt an Salbeibutter
Saisonales Süppchen

Auswahl Süss

Klassischer Fruchtsalat
Mini Schokoladenküchlein mit Rahm
Klassisches Schokoladenmousse im Glas
Gebrannte Crème im Glas
Panna Cotta im Glas
Mini Tobelhof Sorbet (Himbeer-Cassis mit Schokoladensplitter)

3 kalte | 3 warme | 2 süsse Speisen pro Person

CHF 55.00/Gast

4 kalte | 4 warme | 3 süsse Speisen pro Person

CHF 75.00/Gast

5 kalte | 5 warme | 4 süsse Speisen pro Person

CHF 88.00/Gast