



# Chäsalp

## 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 Klassiker

### Vorspeisen

Knuspersalat  
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen CHF 14.00

Chäsalp Salat  
Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons CHF 16.50

Gemischter Salat  
Mit Tobelhof Hausdressing CHF 14.00

Burrata und Gemüse  
Mediterranes Gemüsetatar mit Burrata und Kräuteröl CHF 19.00

Gemüsetatar  
Mediterranes Gemüsetatar Kräuteröl CHF 15.00

Rauchlachsmousse mit Brioche Toast  
Garniert mit Salatbouquet CHF 18.00

### Suppen

Tomaten-Crème-Suppe  
Mit Mozzarellastücken CHF 13.00

Gazpacho  
Kalte andalusische Gemüsesuppe CHF 14.00

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 jauchzt 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 Maiskölbchen. Dazu servieren wir Ihnen G'schwellti und Brotwürfel.

## 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.

# Chäsalp

## 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 Gast kann sich nach Belieben selbst bedienen. Die Auswahl der Grillspezialitäten sind à discrétion. 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  
Brännli Crème nach Uromas Rezept

## 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 Mä rengge 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
Brännli Crème nach Uromas Rezept Mit karamellisierten Nüssen und Rahm	CHF 11.00
Dessert Trilogie Lassen Sie sich von unserer Patisserie überraschen	CHF 18.00

## 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  
Egliknuserli 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



## Apéro Riche

Ab 35 Gästen

### Auswahl Kalt

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

### 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  
Riesengarnelen Aglio Olio con Peperoncini  
Seeteufelmedaillon auf Apfel-Chorizo-Ragout  
Riesengarnelen mit Safranrisotto  
Veganes Zürich-Geschnetzeltes mit Röstitaler  
Vegane Falafel auf Hummus  
Raviolini mit Spinat gefüllt an Salbeibutter  
Saisonales Süsspchen

### 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