

# Chäsalp

Herzlich Willkommen  
in der Chäsalp





## Unsere Preise und Gewichte:

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Die Gewichte der Speisen beziehen sich auf das Rohgewicht und können Abweichungen  
enthalten.

## Our Menu in English:



Wifi: TobelGast  
Password: willkommen

# Chäsalp

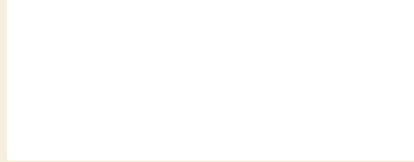


Die Chäsalp befindet sich in einem ehemaligen Ökonomiegebäude des Bauerngutes «Alter Tobelhof». Das Gebäude steht unter Denkmalschutz und wurde mit viel Liebe und Sorgfalt renoviert. Die Chäsalp liegt 61702 cm über Meer und sorgt gleichermassen für eine gemütliche Atmosphäre und eine kulinarische Erlebniswelt.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



## Vorspeisen

<b>Fleischplatte (200g)</b>	45.00
Alpsteinsalami, Appenzeller Salametti, Landrauschschinken, Buurespeck, Kehmanns Schüblig, Zwiebeln, Mais und Cornichons Mit Brot von Fredy's und Appenzeller Butter	
<b>Tomatentatar</b>	10.00
Aus getrockneten Tomaten auf geröstetem Brot	
<b>Tomaten-Crème-Suppe</b>	14.00
Mit Büffel-Mozzarella	
<b>Nüsslisalat</b>	14.00
Mit Tobelhof Hausdressing	
Kleine Portion	10.00
<b>Chäsalsalat</b>	17.00
Nüsslisalat mit Tobelhof Hausdressing	
Mit Speck, Ei und Croûtons	
Kleine Portion	13.00
<b>Knuspersalat</b>	14.00
Nüsslisalat mit Kernen und Tobelhof Hausdressing	
Kleine Portion	10.00
<b>Gemischter Salat</b>	14.00
Mit Tobelhof Hausdressing	
Kleine Portion	10.00

# Chäsalp



## Hauptgänge ohne Käse

### Im heissen Gusseisenpfännli serviert

Den heissen Stein gibt es schon, bei uns gibt es die heisse Pfanne. Das Fleisch wird von uns kurz angebraten serviert und Sie können es selbst bis zur gewünschten Garstufe weiterbraten.

Da wir das Fleisch nur kurz anbraten, ist es in der Mitte noch kühl. Wenn Sie das Filet im Ganzen weiterbraten möchten, informieren Sie uns bitte. Wir bereiten es dann entsprechend im Ofen für Sie vor.

Wir servieren alle Gerichte aus dem Pfännli mit gebratenen neuen Kartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter

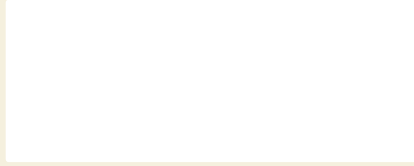
Wir wünschen viel Spass beim «Bruzzen».

Rindsfilet (160g)	64.00
Rinds-Rib Eye Steak (Hohrücken) (300g)	69.00
Pouletbrust (ca. 160g) - bereits gebraten	34.00
Lammfilets (ca. 160g)	45.00

## Alles in einem Topf

Siedfleisch-Eintopf	39.00
Rindsbrustspitz schonend gegart, im eigenen Sud mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und frisch geraspelttem Meerrettich	
Bündner Gerstensuppe	34.00
Ist auch zum Teilen als Vorspeise für zwei eine gute Idee	
Belugalinsen in rotem Thaicurry	32.00
mit Mangowürfeln, Gemüse und Sojasprossen	
Auf Wunsch auch mit Pouletwürfel	38.00

# 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,  
Die Fondue-Fetä 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.

Ab 3 Personen

49.50/Gast

empfehlen wir Euch unseren speziellen Fondue Plausch.

Wähle aus unserem reichhaltigen Fondue-Angebot oder lasst Euch von unserem Koch überraschen. Zu einem ordentlichen Fondue Plausch gehören G'schwellti und Brotwürfel sowie Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen.

Spätestens bestellbar bis 21.30 Uhr

# Chäsalp

## Chäs-Fondues

Zu allen Fondue-Sorten servieren wir Euch G'schwellti und Brotwürfel

<b>Chäsalp Fondue</b>	31.00
Nach einem speziellen Hausrezept, das seit Generationen überliefert wird	
<b>Friburger Fondue Moitié-Moitié</b>	31.00
Ein bekanntes, sämiges Vacherin-Fondue	
<b>Stiereblut Fondue</b>	33.00
Fondue für feurige Leute! Mit Vacherin und Greyerzer und viel Peperoncini, super guet! Das Lieblingsfondue unseres Chefs!	
<b>Chlöpfmost Fondue</b>	38.00
Ein fürstliches Fondue mit Champagner, für den verwöhnten Gaumen	
<b>Bergbauern Fondue</b>	36.00
Ein würziges, bauernhaftes Fondue mit knusprigem Speck und urchigem Pflümliwasser abgeschmeckt	
<b>Pfeffer Fondue</b>	33.00
Ein sehr beliebtes Fondue mit grünem Pfeffer und Senf	
<b>Waldmeister Fondue</b>	34.00
Unser beliebtes Fondue mit frischen Champignons als Einlage	
<b>Müüsli Fondue</b>	39.00
Ein sämiges Fondue mit Morcheln. Etwas für Leute, die den Geschmack der Morchel lieben!	
<b>Kälbli Fondue</b>	33.00
Fondue mit verschiedenen frischen Kräutern	

# Chäsalp

## Chäs-Fondues

<b>Sennerinnen Fondue</b>	35.00
Ein sämiges Fondue mit Schinken, Peperoncini und Peperonistreifen.	
<b>Stall Fondue</b>	33.00
Fondue mit hausgemachter Tomatensauce zubereitet. Ein Fondue, das viele Anhänger findet.	
<b>Trüffel Fondue</b>	39.00
Unser beliebtes Chäsalp Fondue mit Trüffelbutter verfeinert. Das Lieblingsfondue unseres Küchen-Direktors Birger Kehmann.	
<b>Chili Fondue</b>	35.00
Das Fondue heizt richtig ein. Unsere spezielle Käsemischung wird verfeinert mit einer hausgemachten Chilipaste aus Habaneros. Nur was für Kenner!	
<b>Büffel Fondue</b>	39.00
Die Moitié-Moitié Fonduemischung verfeinert mit Bio-Büffel-Mozzarella, dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Teller Salami, damit Sie die Salami und das Brot auf die Gabel nehmen können.	
<b>G'sundheits Fondue</b>	33.00
Unsere spezielle Fonduemischung, verfeinert mit Calvados und Apfelstückchen.	
<b>Zusätzliche Beilagen:</b>	
Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen	9.00
Saisonale Früchte	9.00
Schinkenwürfel	9.50

# Chäsalp

## Trio 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 frische 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.

Ab 3 Personen 49.50/Gast  
empfehlen wir Euch unseren speziellen Raclette Plausch.

So viel Raclette wie Ihr wollt. Zu einem ordentlichen Raclette Plausch gehören natürlich G'schwellti sowie alle Beilagen wie Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Früchte und Schinkenwürfel.

Spätestens bestellbar bis 21.30 Uhr

## Raclette

Raclette selbst am Tisch zubereiten, einfach super, im Winter und im Sommer, versuche es einfach mal. Zu allen Raclettes servieren wir Euch G'schwellti.

Mild Raclette 200 Gramm 29.00

Pfeffer Raclette 200 Gramm 29.00

Knoblauch Raclette 200 Gramm 29.00

Trio Raclette 300 Gramm 40.00  
Knoblauch, Pfeffer und milder Raclette-Käse

Jede weitere Portion à 100 Gramm 11.00

### Zusätzliche Beilagen:

Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen	9.00
Saisonale Früchte	9.00
Schinkenwürfel	9.50

# Chäsalp

## Dessert

<b>Hausgemachter Apfelstrudel nach Grossmutter's Art</b>	16.00
Mit Blätterteig, Rumrosinen und Zimt, serviert mit warmer Vanillesauce und Rahm	
Mit einer Kugel Vanilleglace	+5.00
<b>Heisser Schokoladenkuchen (Wartezeit ca. 15 Minuten)</b>	16.00
Mit flüssigem Kern direkt aus dem Ofen, mit Vanilleglace und Rahm	
<b>Brännli Crème nach Uromas Rezept im Weckglas</b>	5.50
Mit karamellisierten Nüssen und Rahm	
<b>Kleiner Coupe Dänemark</b>	9.00
Eine Kugel Vanilleglace, mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
<b>Panna Cotta im Weckglas</b>	5.50
Mit saisonalem Früchtecoulis und karamellisierten Nüssen	
<b>Ämmitaler Merängge und Rahm</b>	13.00
<b>Affogato al caffè</b>	13.00
<b>Colonel</b>	10.00
Eine Kugel Zitronensorbet übergossen mit Absolut Wodka	
<b>Glace-Kugeln</b>	5.50/Kugel
Vanille, Schokolade, Zitrone, Tobelhof'sorbet	

# Chäsalp

## Prosecco

Prosecco Extra Dry DOC Treviso	1 dl	10.00
Il Colle, Valdobbiadene	7.5 dl	67.00
Glera		

Strohgelbe Farbe. Noten nach Apfel. Lieblich und ausgewogen. Herrlich erfrischend und angenehm.

## Schaumwein

Luc Pirlet Crémant de Limoux Rosé <i>vegan</i>	1 dl	12.50
Frankreich, Languedoc	7.5 dl	75.00
Chardonnay, Chenin blanc, Pinot Noir		

Lachsrosa. Feine und anhaltende Perlage. Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Ein Hauch Grapefruit. Animierender Abgang.

## Roséwein

Dôle blanche Frauenfreude AOC VS	1 dl	12.50
Adrian & Diego Mathier, Wallis	7.5 dl	76.00
Gamay, Pinot Noir		

Ein eleganter Rosé, der mit seinem typisch floralen Bouquet, dem charmanten Fruchtaroma sowie einem leicht süsslichen Abgang das Herz nicht nur bei den Frauen sondern auch bei den Männern höher schlagen lässt. Und gemeinsam genossen, mundet er noch besser. Immerhin heisst es im Volksmund nicht zu Unrecht: geteilte Freude ist doppelte Freude.

Rosé im Steinkrug	1dl	14.50
Zweifel, Zürich	7.5dl	89.00
Pinot Noir		

Zweifel, Zürich Pinot Noir Mit besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss! 1440 wurden erstmals Hönegger Reben der Familie Zweifel urkundlich erwähnt. Neben den Stadtzürcher Lagen Klingen und Riedhof wird aus eigenen Weinbergen in Regensberg, Otelfingen, Stäfa und Remigen AG sowie von befreundeten regionalen Weinbauern jeden Herbst hervorragendes Traubengut nach Hönegg gebracht, wo Stadtwinzer Urs Zweifel mit dem neuesten Know-how und modernster Technologie keltert und es unter die 100 besten Schweizer Winzer (Vinum) geschafft hat.

# Chäsalp

## Weisswein

Optimo weiss AOC VS	1 dl	13.00
Adrian & Diego Mathier, Wallis	7.5 dl	79.00
Païen, Hermitage, Sylvaner, Amig		

### **„Optimo macht Herzen froh!“**

Der Name Optimo steht sinnbildlich für den Antrieb des Menschen, sich stetig zu verbessern und alles fortlaufend zu optimieren. Ganz in diesem Sinne wurde der Optimo als Assemblage weiss aus besten Trauben von Heida, Sylvaner, Amigne und Ermitage perfektioniert und bietet als Weisswein den unvergleichlichen Genussmoment im Glas.

Molignon Terre Promise AOC VS	1 dl	11.00
Adrian & Diego Mathier, Wallis	7.5 dl	64.00
Chasselas		

### **„Der Lieblingswein unseres Chefs!“**

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen im Glas. Mit einer mineralischen Note und tragenden, eleganten Säure präsentiert sich der Molignon im Gaumen sehr ausgeglichen, fruchtig und trocken.

Der Lieblingswein des Chefs.

Heida Les Pyramides AOC VS	1 dl	14.00
Adrian & Diego Mathier, Wallis	7.5 dl	79.00
Savagnin Blanc (Heida)		

An der Nase fruchtbetont, erinnert der Heida Les Pyramides an Aprikosen und Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen.

Riesling SL Mosel	1 dl	11.00
Schloss Lieser, Mosel-Saar-Ruwer	7.5 dl	64.00
Riesling		

### **„Der Lieblingswein unserer Chefin!“**

Aromen von gelbem Steinobst, saftigen Birnen und sonnengereiften Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch und unkompliziert. Die filigrane Süße und die herrliche Säure bieten ein tolles Trinkvergnügen.

Pinot Grigio Luna	1 dl	8.00
Verona und Treviso, Venetien	7.5 dl	49.00
Pinot Grigio		

Intensiv, fruchtig, mit Nuancen von Birnen, Aprikosen und Akazien; harmonisch am Gaumen.

# Chäsalp

## Rotwein

Der Besondere	1 dl	12.00
Nadine Saxer, Neftenbach, Kanton Zürich	7.5 dl	72.00
Gamaret, Pinot Noir		

Dieser farbintensive Rotwein ist geprägt durch Aromen von dunklen Beeren, würzigen Komponenten sowie einem Hauch Röstaromatik. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein gehaltvoll mit feinen Tanninen sowie einem langanhaltenden Abgang.

Optimo rot AOC VS	1 dl	13.00
Adrian & Diego Mathier, Wallis	7.5 dl	76.00
Cabernet Sauvignon, Ancelotta, Gamaret, Syrah, Diolinoir		

### **„Optimo macht Herzen froh!“**

Der Name Optimo steht sinnbildlich für den Antrieb des Menschen, sich stetig zu verbessern und alles fortlaufend zu optimieren. Ganz in diesem Sinne wurde der Optimo als Assemblage rot aus besten Trauben von Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancelotta perfektioniert und bietet als Rotwein den unvergleichlichen Genussmoment im Glas.

Pinot Noir Lucifer AOC VS	1 dl	12.00
Adrian & Diego Mathier, Wallis	7.5 dl	72.00
Pinot Noir		

Dieser Pinot Noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang.

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC <i>vegan</i>	1 dl	13.00
Monte del Frà, Valpolicella	7.5 dl	76.00
Corvina, Rondinella		

Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.

Habla del Silencio V.T.	1 dl	12.00
Habla, Extremadura	7.5 dl	72.00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Barriqueausbau		

Rubinrot und violett schimmernd. Vielschichtiges Bouquet mit leicht würziger Note, fruchtig und mineralisch. Aromen von reifen Früchten. Erinnert an Trüffel. Ausgewogener, samtiger Wein.

# Chäsalp

## Wasser

Züri Wasser	5 dl	6.50
Mit Kohlensäure	10 dl	9.90
Züri Wasser	5 dl	2.00
Ohne Kohlensäure	10 dl	4.00
Elmer Mineral	3.3 dl	4.50
Ohne Kohlensäure	10 dl	9.90

## Süssgetränke

Sinalco Cola	3.3 dl	6.00
Sinalco Cola Zero	3.3 dl	6.00
Sinalco Original	3.3 dl	6.00
Elmer Citro	3.3 dl	6.00
Rivella Rot / Blau	3.3 dl	6.00
Hausgemachter Eistee (zuckerfrei)	3 dl	4.00
	5 dl	6.00
Classic Tonic Water	2 dl	6.00
Bitter Lemon	2 dl	6.00

## Obst und Fruchtsäfte ohne Alkohol

Ramseier Hochstämme Süssmost	3 dl	5.00
Ramseier Hochstämme Schorle	3 dl	5.00
Ramseier Hochstämme Schorle	5 dl	7.00
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	4.9 dl	7.00
Orangensaft	2 dl	6.50
Tomatensaft	2 dl	6.50

# Chäsalp

## Obstsäfte mit Alkohol

Ramseier Suure Moscht naturtrüeb	5%	5 dl	7.00
----------------------------------	----	------	------

## Offenbier

Appenzeller Quöllfrisch hell	4.8%	2.5 dl	5.00
		4 dl	7.00
Appenzeller Quöllfrisch Panaché		2.5 dl	5.00
		4 dl	7.00

## Flaschenbier

Appenzeller Weizenbier	5.2%	5 dl	8.00
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	0%	5 dl	7.50
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	0%	3.3 dl	5.50

## Unsere Haus-Aperitif-Drinks mit Alkohol

Chäsalp Spezial			13.50
Hausgemachte Limonade (Zitronenbasis)			
Rum oder Gin oder Wodka			+ 4.00

Lillet Roséberry			16.00
Lillet Rosé – Berry Tonic			

## Aperitif Klassiker mit Alkohol

Gespritzter Weisswein – süss/sauer			9.00
Aperol Spritz			13.50
Hugo			13.50
Martini Bianco	15%	4 cl	9.00
Campari	25%	4 cl	9.00
Campari Soda			11.50
Campari Orange			13.50

# Chäsalp

## Unsere Haus-Aperitif-Drinks ohne Alkohol

Dry George	13.50
Ceder's Classic Gin – Classic Tonic Water	
Virgin Aperol	13.50
Aperol Spritz ohne Alkohol	
Virgin Hugo	13.50
Hugo ohne Alkohol	
Virgin Berry	13.50
Elderflower – Berry Tonic	

## Spirituosen

Whisky			
Talisker 10yr	40%	4 cl	14.00
Glenlivet 18yr	40%	4 cl	18.00
Rum			
Rum Havana Club Añejo 7 Años	40%	4 cl	13.00
Rum Havana Club Añejo 15 Años	40%	4 cl	39.00
Vodka			
Vodka Absolut	40%	4 cl	12.00
Gin			
Gin Malfy Rosa	41%	4 cl	11.00
Gin Malfy Original	41%	4 cl	11.00
Hendrick's Gin	44%	4 cl	14.00

# Chäsalp

## Digestifs und Brände

Ramazzotti Amaro	30%	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	8.00
Amaretto Disaronno	28%	4 cl	8.00
Bündner Röteli	22%	4 cl	8.00
Fondue Kirsch (Chriesipfütze)	40%	4 cl	12.50
Vieille Williams Barrique	40%	2 cl	9.50
Vieille Abricot Barrique	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune Barrique	40%	2 cl	9.50
Vieux Marc Barrique	40%	2 cl	9.50
Jägermeister	40%	4cl	8.00

## Warme Getränke mit Alkohol

Irish Kaffee	13.00
Kaffee Fertig	8.00
Kaffee Luz	8.00
Kaffee Schümli Pflümli	9.00
Coretto Grappa	8.00

# Chäsalp

## Kaffee und Espresso

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee Hag koffeinfrei	4.90
Milchkaffee (Schale)	5.80
Cappuccino	6.60
Latte Macchiato	6.60
Espresso Macchiato	5.00
Caotina Schokolade kalt oder warm	4.00

## Tee

Unsere Tees in der Kanne	7.50
Freches Früchtchen	
Schwarztee	
Pfefferminztee	
Eisenkrauttee	
Gutes Bauchgefühl (Kräutermischung)	



## Unsere Lieferanten

Lernen Sie ein paar unserer Lieferanten kennen:

### René Bertschinger

Hof zum Alpenblick in Hermikon/Dübendorf

Wir beziehen unter anderem unser Gemüse und unsere neuen Kartoffeln von René Bertschinger.

### Sunnfarm, Steinmaur

Die Sunnfarm ist ein regionaler Handels- und Produktionsbetrieb aus dem schönen Zürcher Unterland für Eier, Eiprodukte und Pasta. Wir beziehen unser Bioei von der Sunnfarm.

### René Bayer

René Bayer aus Dübendorf ist in der dritten Generation im Gemüsebau tätig. Unser Nüsslisalat und weiteres Gemüse wächst gleich beim Tobelhof um die Ecke und kommt auf direktem Weg zu uns.

### Fredy's

Bei Fredy beziehen wir sämtliche Backwaren. 100% Schweizer Mehl, Appenzeller Bergbutter, Schweizer Freilandeier und Schweizer Alpensalz, bei Fredy's wird Swissness gelebt.

## Fleisch-Deklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Südamerika
Poulet	Schweiz
Schinken, Salami, Trockenfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz

## Allergene

Über Allergene in unseren Lebensmitteln geben wir Ihnen sehr gerne Auskunft.