

Chalet au Lac

4-Gänge Menü nach Wahl

Nüsslisalat Mimosa

Schweizer Fleischplättli

Bauernbrot mit Butter

oder

Kürbissuppe, Zitruscreme

oder

Tatar vom Bio-Lachs

Sauerrahm

Chääs Fondue

Freiburger Vacherin & Gruyère à discrétion**

oder

Raclette

Käse von Bagnes à discrétion, Gschwellti, Essiggurken

oder

Fondue Chinoise

Mit Rind- & Kalbfleisch 250g**

Supplément Fondue Chinoise Fleisch 120g/CHF 18 pro Person

oder

Rindsfilet* aus Australien

Rotwein Jus, Pommes Frites & saisonales Gemüse

Zwetschgenkompott

Röteli & Zimt Eis

oder

Panna Cotta

CHF 145

**ab zwei Personen

Herkunft:

Rohschinken Schwein: Schweiz, Bündnerfleisch Rind: Schweiz, Schwein Salsiz: Schweiz,
Salsiz Schwein: Schweiz, Räucherwurst Schwein: Schweiz, Rindsfilet: Australien*,
Rind Chinoise: Schweiz, Kalb Chinoise: Schweiz, Rauchlachs: Bio-Zucht Irland

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen.

Chalet au Lac

4-course Menu

Lamb's lettuce Mimosa

Selection of Swiss meats

Farmhouse bread with butter

or

Pumpkin soup, citrus cream

or

Organic salmon tartare

Sour cream

Fondue

Vacherin Fribourgeois & Gruyère à discrétion**

or

Raclette

Cheese from Bagnes à discretion, potatoes & pickles

or

Fondue Chinoise

With beef- and veal meat 250g**

Supplement Fondue Chinoise meat 120g/CHF 18 per person

or

Australian beef filet*

Red wine jus, french fries & seasonal vegetables

Plum compote

Röteli & cinnamon ice cream

or

Panna Cotta

CHF 145

**minimum two guests

Origin:

Raw ham: Switzerland, Bündnerfleisch beef: Switzerland, pork salsiz: Switzerland
smoked pork sausage: Switzerland, cured bacon: Switzerland, beef fillet: Australia*
Chinoise beef: Switzerland, Chinoise veal: Switzerland, smoked salmon: bio-farmed Ireland

For information concerning allergies or intolerances, please do not hesitate to ask our service personnel.

Chalet Vegan Menu

Veganes Menü

Avocado Tatar
Gemischter Salat

Kürbissuppe
Zitrus Soja Creme

Veganes Cashewnuss-Fondue

oder

Planted chicken nach Zürcher Art
Basmati Reis

Veganes Schokoladenmousse Classic 1844

CHF 115

CHF/inkl. 7.7% MWST

Vegan Menu

Avocado tartar
Mixed salad

Pumpkin soup
Citrus soy cream

Vegan cashew Fondue

or

Planted chicken Zurich style
Basmati rice

Vegan chocolate mousse classic 1844

CHF 115

CHF/inkl. 7.7% VAT