

CHALET MENU

ROTER SMILEY
TEXTUREN VON ROTER BETE
DREIZEHN

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL
AVOCADO, JUZU
NEUNZEHN

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
KALBSBRIES
ZEHN

RISOTTO
BLEU D'AUVERGNE, TRAUBEN
NEUN

WILDER STEINBUTT
KAROTTE, ANIS
EINUNDZWANZIG/SIEBENUNDDREIßIG

FROSTIGE ÜBERRASCHUNG
VIER

RIND²
SCHWARZWURZEL, PAPRIKA
SIEBENUNDDREIßIG

ORIGINAL BEANS
HASELNUSS, QUITTE ⁴
SECHZEHN

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
SECHZEHN

DAS CHALET MENÜ IN NEUN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTDZWEIUNDREIßIG EURO

DAS CHALET MENÜ IN SECHS GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDACHTZIG EURO

DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR NEUNUNDSECHZIG EURO

BEGLEITENDE WEINE

2015 WEISSBURGUNDER
WEINGUT SALWEY, BADEN 0,1L

SIEBEN

2013 RIESLING „ALTE REBEN“
WEINGUT KARTHÄUSERHOF, MOSEL 0,1L

NEUN

2015 „DEEP BLUE“
TESCH, NAHE 0,1 L

NEUN

2013 CHARDONNAY „GRAND ARDECHE“
LOUIS LATOUR, ARDECHE 0,1L

ACHT

NOCH EIN SCHLUCK?

2008 DEHASA LA GRANJA
TEMPRANILLO, ALEJANDRO FERNANDES 0,1L

ACHT

2008 CHATEAU DU TARIQUET
CÔTES DE GASCOGNE 0,1 L

ACHT

2011 LATE BOTTLED VINTAGE PORT
J & W GRAHAM'S, VILA NOVA DE GAIA 0,05 L

NEUN

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENU IN NEUN GÄNGEN GLAS JE 0,1L 65,-

WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENU IN SECHS GÄNGEN GLAS JE 0,1L 45,-

WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENU IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L 23,-

DAS KIENTAL-MENU

WINTERLICHER BLATTSALAT
ROTE BETE, FEIGE, WALNUSS

NEUN

2016 ROTER VELTLINER STEINBERG
WEINGUT SAUERSTINGL, NIEDERÖSTERREICH 0,1L

ACHT

MARONENSCHAUMSUPPE
VANILLE

NEUN

OFENFRISCHE BARBARIE-ENTE
BLAUKRAUT, KNÖDEL, GLASIERTE MARONEN

HALBE ENTE - NEUNUNDZWANZIG
VIERTEL ENTE - NEUNZEHN

2014 RIPASSO DI VALPOLICELLA
CORVINA/RONDINELLA, D.O.C., ALLEGRINI CORTE GIARA 0,1L

NEUN

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
VANILLESAUCE

ELF

SHERRY P.X. SAN EMILIO
BODEGAS LUSTAU 0,05L

NEUN

DAS KIENTAL MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDVIERZIG EURO

(MIT VIERTEL ENTE)

DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR DREIUNDZWANZIG EURO

(ZUR SUPPE KEIN WEIN)