



Du kannst deinen Aperitif selber zusammenstellen, hierzu einfach die Menge der gewünschten Häppchen & das Angebot der Getränke definieren.

Häppchen Auswahl:

Nachos con 3 Salsas	4	
Flash Gordon mit Käse und Tomate	2.50	
Meatballs mit BBQ Sauce	3	(2 Stk.)
Rindstartar auf geröstetem Brot	5.50	
Pimientos Padrones	3	(3-5 Stk.)
Tex Mex Bruschetta	3	
Süppchen des Tages	2	
Mini Empanadas	2.50	
Knoblauchbrot	2	
Poulet-Frucht-Spiessli	3	(1 Stk.)
Tex Mex Wrap	4	(2 Stk.)
Mini Pulled Pork Burger	6.50	
Knusperrolle (vegetarisch)	4	



Tres Amigos: Mozzarella Sticks / Chili Cheese Nuggets / Onion Rings 7.50

Oder

Sie wählen unsere Chäs Aperitif Pauschale | 42.- Pro Person
Bier vom Offenausschank | Hauswein | Wasser | Orangensaft | 5 Häppchen

Aperitif-Pauschale:

Im Preis inbegriffen sind die angegebenen Getränke à discrétion
(während 2 Stunden) & 5 Häppchen pro Person (einheitliche Auswahl) .

Andere Getränke werden nach Konsumation verrechnet.

Wir bitten Sie die Personenzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass zu bestätigen. Diese Personenzahl geltet für die Verrechnung.



MENUS FÜR GRUPPEN

Stelle ein einheitliches Menu für alle Gäste mit entsprechend vegetarischer Option zusammen.

VORSPEISEN

TexMex Salat mit Blattsalat, mit Peperoni, Rüepli, Tomaten, Gurken, Mais.....	9

Tartar vom Rind (70g), mit Guacamole & Toast.....	19

Tagessuppe mit Chili- Knoblauchcroutons.....	7

Vorspeisenteller nach Empfehlung der Küche.....	18

Hausgemachte Empanadas mit Tex Mex Salat.....	18

Nachos mit Sauerrahm und Guacamole, Flash Gordon und Pimientos....	13

Combo : Onion Rings, Nachos, Chili Cheese Nuggets, Mozzarella Sticks, Flash Gordon, Maiskolben, Pimientos de Padrones, Sour Cream, Guacamole.....	16



HAUPTGÄNGE

Flambiertes Flank Steak mit Tomatensalsa & BBQ Butter, serviert mit
 Tex Mex Gemüse & Süsskartoffelstampf28

Maispouletbrust mit Tex Mex Kruste, Gemüse & Reis.....33

Am Stück rosa gegarter Rindshohrücken mit Kräuterbutter,
 Maiskolben & Baked Potatoe38

Fajitas a discretion ; mit Rindfleisch, Poulet, Crispy Chicken und Gemüse
 mit Cheddar Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Salat, Tomaten..... 44

Black Angus Beef Burger rosa gebraten, mit Salat, Tomaten,
 Zwiebeln, Gurken, serviert mit kleinem Salat19

Farmer Fries +5.00

 Quesadilla Gemüse

Weizentortillas gefüllt mit Gemüse, Ruccola, Sauerrahm, Cheddar,
 Guacamole.....17/23

 Vegi Burger mit gebackenem BBQ Quorn, mit Salat, Tomaten,
 Zwiebeln, Gurken, serviert mit kleinem Salat18

Farmer Fries +5.00

Alpstein Pouletknusperli mit Mais- Peperonata – Süss Sauer & Reis.....23

TexMex Cordonbleu mit Bohnen & Tomaten, serviert mit
 Süsskartoffelecken.....32

 Vegetarisch, Vegan auf Anfrage möglich



DESSERT

Saisonale Crumble mit Vanilleglace.....	12
Zweifarbige Früchtemousse.....	8
Schokotacos mit Tonkabohnencreme und Früchten der Saison	12
Avocado Cheesecake mit Limetten-Tequila Granitee.....	18
Caramelflan mit Orangen- Tonkabohnensalat.....	12
Brownie mit Vanilleglace und Rahm.....	12
Maiskuchen mit scharfer Schokoladensauce und Moccaglace.....	11
Dessertbuffet mit Minidesserts.....	16

MINIDSSERT AUSWAHL

caramelisierte Limettencreme | Cheesecake | Blueberry Muffin |
| Brownie | Churros | Maiskuchen | Churros

Ice Cream :

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - Sauerrahm mit Kirschen | - Mango |
| - Waldmeister- Caramel | - Banane- Schokolade |
| - Vanille | - Schokolade |
| - Weisse Schokolade | - Baileys |



Kapazität: unser Lokal bietet Platz für 60 Personen

Du suchst ein Lokal wo du deine Feier im privaten Rahmen ohne andere Gäste verbringen kannst?

Dann reserviere den CHÄS für dein Fest.

Raummiete Restaurant exklusiv:

bis 29 Personen 850

bis 39 Personen 750

40-55 Personen 550

Keine Raummiete bei über 55 Personen

CHÄS Exklusiv Restaurant UND Terrasse +550

(Personen und Kinder welche kein Menu konsumieren sind von der Personenzahl ausgeschlossen)

Livemusik bis 22.00 Uhr möglich.

Ist Livemusik bis zur Späten Stunde gewünscht, so müssen 6 Zimmer in der 1. Etage reserviert werden.

Zapfengeld pro 7 dl Flaschen:

Wein: 25

Champagner/ Schaumwein: 35

Spirituosen: 75

Miete Tischwäsche: Preis auf Anfrage

Blumen: Kontaktdaten von Floristen vorhanden

Hotel:

2 Einzelzimmer | 9 Doppelzimmer (teilweise Zustellbett möglich)

2 Dreibettzimmer | 1 Familienzimmer

OUTDOOR FONDUE



NATUR	26.00
Bier-Jalapeños-Speck	29.00
Tomaten	28.00
Körniger Senf & Apfel	28.00
BBQ& Mais	28.00
300 Gramm pro Portion Preis P. Person	

Zu unserem Fondue servieren wir Kartoffeln, Brotwürfel, Nachos, Cornichon, Silberzwiebeln,

Mini Mais

...Früchte: Auswahl nach Tagesangebot 8.00

EXTRA Mais, Cornichon & Silberzwiebeln +3.00

EXTRA Kartoffeln +5.00

wir servieren unser Fondue ausschliesslich auf unserer lauschigen Terrasse, Decken vorhanden. Für Gruppen empfehlen wir unseren Fondue Plausch.

Fondue bis gnueg für 43

BRUNCH

Auswahl von Gipfeli, Brot, Roastbeef, geräucherter Lachs, Grillgemüse, Käse, Fleisch, Rohschinken, Butter, Konfi, Müesli, Fruchtsalat, Rösti, Speck, Chipolata, Speck, Rührei, Spiegelei, kleines Dessert, Fruchtsaft, Kaffee und Tee a discretion.

Brunch 38 p. Person | Mit einem Glas Prosecco 46.

Den Brunch servieren wir jeden Sonntag. Für Gruppen ab 15 Personen ist der Brunch täglich erhältlich.



THUNBIER^{*}

CRAFT BEER AUS DER STADT DER ALPEN

Unser Tip:

kombiniere deinen Restaurantbesuch mit einer Brauereiführung bei der
Brauerei Thun.

Brauereiführung Inklusive Degustation von 6 verschiedenen Thunbieren.

Mindestanzahl 8 Personen, Maximale Gruppengrösse 50 Personen.

Dauer: 1.5 Stunden

An Sonn-und Feiertagen finden keine Führungen statt. Mögliche Sprachen:

Deutsch, Französisch, Englisch