

— Chalet —

— ZUM FONDUE —

— Im Einklang mit Tradition —



LAAX

BLOOM

ZUM UFTAKT

Kürbiscreme Suppe

mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

11.50

Nüsslisalat

*mit Bioland-Ei, Speck, Croutons und Kürbiskernen
an French- oder Italiansdressing*

14.50

*Vegane Option mit Croutons und Kürbiskernen
an veganem Dressing*

12.50

Gluschtigs rauchigs Brättli zum Schnoigge

*Feinste Scheiben Landrauchschorlen, Puurehamme, Mostbröckli und Einsiedlerkäse
garniert mit Essiggemüse, Tomaten und Ruchbrot*

ab 2 Personen

32.50

jede weitere Person

15.00

DAS HIGHLIGHT FÜR GROSSE GRUPPEN

Gluschtigs rauchigs Brättli zum Schnoigge 1.5m

*Feinste Scheiben Landrauchschorlen, Puurehamme, Mostbröckli und Einsiedlerkäse
garniert mit Essiggemüse, Tomaten und Ruchbrot*

Platte für 8-10 Personen

89.00

ZUM CHÄSFONDUE

Alle unsere Fondue sind hausgemacht, mit geraffelm Käse frisch gerührt. Die Mischungen sind natürlich geheim, aber so viel sei an dieser Stelle verraten: es steckt jede Menge gereifter Einsiedler Käse drin.

Zu allen Käsefondue servieren wir Halbweissbrot.

Huusmischig

*Unser Klassiker
ab 1 Person*

p.P 32.50

Walliser Art

*verfeinert mit geschmackvollen Dörrtomaten
ab 2 Personen*

p.P 33.50

Berg-Füür Fondue, *pikant*

*verfeinert mit unserer Haus-Chilli Mischung
ab 2 Personen*

p.P 33.50

Zwiebel-Speck Fondue

*ergänzt mit gedünsteten Zwiebeln und krossem Speck
ab 2 Personen*

p.P 35.50

Gourmet Fondue Trüffel & Champagner

*verfeinert mit schwarzen Sommer-Trüffelstücken
und Champagner
ab 2 Personen*

p.P 46.00

Veganes Fondue « Samses »

*hergestellt im Restaurant Samses Zürich
Auf Hefepilzbasis mit Weisswein und Weizen*

p.P 33.00

Fondue Alkoholfrei

mit alkoholfreiem Most

p.P 31.50



ZUM SCHNOIGGE

Portion Gschwellti	5.00
Ein Gläsli Kirsch	5.00
Essiggemüse <i>(Essiggurken, mini Maiskolben und Silberzwiebeln)</i>	6.50
Frische Früchte <i>(Birnen und Äpfel)</i>	6.50
Eingelegte Baby-Birnen	5.00
Rohes Bioland-Ei <i>für die perfekte "Grossmutter"</i>	2.50

ZUM RACLETTE

Wir servieren gerne unser Raclette Komplett-Menu.

Alle Käse stammen aus der Milchmanufaktur Einsiedeln. Zu allen Raclette Menu servieren wir Kartoffeln à Discretion.

Menu ab 2 Personen

Vorspeise

*Kürbiscreme Suppe
mit Rahmhaube und Kürbiskernöl*

Raclette Plausch gemischt, 5 Sorten

- Raclette Classic
- Raclette Alpenkräuter vom Kloster Einsiedeln
- Raclette Knoblauch
- Raclette Pfeffer & Chilli
- Essiggemüse
- Gschwellti

Dessert

Affogato - Espresso mit Vanille Glace

Menu gemischt

Pro Person 65.00

Zusätze / On Top

<i>Raclette Classic Käse</i>	120g	10.50
<i>Kräuter, Knoblauch, Pfeffer oder Chilli Käse</i>	100g	12.50
<i>Speckstreifen</i>	100g	8.50
<i>Essiggemüse</i>	1 Schäleli	6.50
<i>Frische Früchte (Äpfel & Birnen)</i>	1 Schäleli	6.50



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt. - Wechselkurs CHF/EUR 1:1 – Akzeptierte Karten: Maestro, Mastercard, Visa, VPay

Verkauf von Bier und Wein ab 16 Jahren, Spirituosen ab 18 Jahren

MIT WENIG ODER OHNI CHÄS

Capuns Val Lumnezia

*In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzle-Teig, Salsiz
gekocht in Milchbouillon
nach Wunsch mit Einsiedler Bergkäse überbacken*

32.00

Capuns Val Lumnezia - vegetarisch

*In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzle-Teig
gekocht in Milchbouillon
nach Wunsch mit Einsiedler Bergkäse überbacken*

29.00

Capuns Val Lumnezia - vegan

*In Mangoldblätter gewickelte glutenfreie Mehlmischung, Karotten, Zucchetti,
Mais, Sellerie und Seidentofu
gekocht in veganer Bouillon*

29.00

Hausgemachte Kürbisravioli von Pasta Monica

*gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Sbrinz
an Salbeibutter*

29.00

ZUM FONDUE CHINOISE

Auf **Vorbestellung** servieren wir Ihnen gerne unser beliebtes Fondue Chinoise.

Fondue Chinoise (pro Person 250g Fleisch)

In Bouillon garen Sie in hauchdünne Scheiben geschnittene Rindshuft, Trutenbrust & Schweinshuft.

Dazu servieren wir 4 hausgemachte Saucen (Knoblauch, Curry, Cocktail und Tartar) und Trocken-Reis à Discretion.

ab 2 Personen

pro Person 61.00

Zusätze / On Top

<i>Fleisch on Top gemischt</i>	200g	31.00
<i>Fleisch on Top Rind</i>	200g	29.00
<i>Fleisch on Top Truten</i>	200g	26.00
<i>Fleisch on Top Schwein</i>	200g	27.00
<i>Extra Sauce nach Wahl</i>		1.50

ZUM DESSERT

Tages Dessert - hausgemacht

*Mit viel Kreativität und Liebe kreiert unser Küchenteam köstliche Desserts für Sie.
Erkundigen Sie sich beim Personal nach dem aktuellen Tages Dessert.*

5.00

Winterträumli

*Hausgemachtes Vermicelles mit Schlagrahm, Meringuebrösel
und Vanille Glace*

14.50

Warmer Schoggi-Zauber

*Lauwarmer Lava-Schokoladenkuchen mit Vanille Glace,
Schlagrahm und Waldbeerensauce*

14.50

Affogato

Espresso mit Vanille Glace

8.50

Kugel Glace / Sorbet

*Vanille, Schokolade, Joghurt
Orange, Zitrone*

3.50

Schlagrahm

1.50

Liebe Gäste

In unserer Küche wird ausschliesslich qualitativ einwandfreies Fleisch verwendet. Von der Aufzucht über die Verarbeitung bis hin zur Zubereitung gelten strenge Richtlinien, die regelmässig überprüft werden. Frische Produkte bedürfen einer kurzen Lieferkette, weshalb wir nach Möglichkeit regionalen Lieferanten den Vorzug geben. Diese beziehen das Fleisch aus folgenden Ländern:

Schweinefleisch - Schweiz
Rindfleisch - Schweiz
Geflügel - Schweiz
Trockenfleisch - Schweiz
Brot - Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Wir danken unseren Partner



GETRÄNKE

Zum Astosse

Don Paloma
Don Julio Reposado Tequila mit Pink Grapefruit 15.50

The Singleton Spritzer
Singleton 12 mit Apfelsaft 15.50

Belsazar Rosé & Tonic 11.00

Negroni 14.00

Johnnie Mule
Johnnie Walker Black & Ginger Beer 15.50

Schützengarten Lager hell	3dl	5.00
Schützengarten Lager hell	5dl	7.00
Weisser Engel, Weizen	3dl	5.50
Weisser Engel, Weizen	5dl	7.50
St. Galler Klosterbräu, Bügel	3.3dl	6.00
Schützengarten Alkoholfrei	3.3dl	5.50
Möhl Saft vom Fass, trüb	5dl	7.00
Möhl Saft vom Fass, trüb, alkoholfrei	5dl	6.00
Panaché offen	3dl	5.00
Panaché offen	5dl	7.00
Smirnoff Ice	2.75dl	7.00

Gespritzter Süss / Sauer 11.00

Zum warm würde

LAAX Glühwein	7.50
LAAX Glühwein mit Schuss Rum	9.50
Kafi Zwätschge / Chrüter / Träsch	6.50
Kafi Baileys mit Schlagrahm	8.50
Talisker Hot Chocolate	8.50

Verdauerli

Heuschnaps	0.2dl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	0.2dl	6.00
Baileys (on the rocks)	0.2dl	6.00
Zacapa (on the rocks), Rum	0.2dl	8.00
Talisker 10 years, Whiskey	0.2dl	8.00

GETRÄNKE

Kaffee, Tee & Punsch

Kaffee Creme		5.00
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Coretto Grappa		9.50
Tee		5.00
(Kamillen, Pfefferminze, Verveine, Schwarz, Grün, Alpenkräuter)		
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeeren)		5.00

Durstlöcher

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	2.7dl	5.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	9.7dl	9.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	3.3dl	5.00
Ramseier Huustee Minze	3.3dl	5.00
Möhl Shorley	3.3dl	5.00
Sprite	3.3dl	5.00
Sinalco Original	3.3dl	5.00
Rivella rot / blau	3.3dl	5.00
Red Bull	2.5dl	5.50

Spirituosen

Premium Whiskey, Johnnie Walker Black	0.4dl	11.00
Malt Whiskey, Talisker 10 Years	0.4dl	13.00
Malt Whiskey, Singleton 12	0.4dl	12.00
Vodka, Ketel One	0.4dl	11.00
Vodka, Ciroc	0.4dl	11.00
Rum, Zacapa Centenario 23	0.4dl	13.00
Rum, Captain Morgan Spiced Gold	0.4dl	11.00
Gin, Tanqueray London Dry Gin	0.4dl	12.00
Gin, Tanqueray «Blackcurrant» Royale	0.4dl	12.00
Gin alkoholfrei, Tanqueray	0.4dl	9.00
Tequila, Don Julio Blanco	0.4dl	12.00
Tequila, Don Julio Reposado	0.4dl	12.00

Mixgetränke nach Wahl		
Coca Cola, Sprite, Sinalco		5.00
Red Bull		
Fever Tree Tonic Water		
Fever Tree Ginger Beer		
Fever Tree Pink Grapefruit		5.50