

## Willkommen in unserem Chalet

Erleben Sie Berghütten-Atmosphäre auf der Dolder Kunsteisbahn. Unser winterliches Chalet ist der perfekte Ort für ein gemütliches Zusammensein. An langen Holztischen stillen Sie Ihren Hunger mit Käsefondue und Raclette zum selber zubereiten und Flammkuchen aus dem Steinofen. Auf der grossen, überdachten Terrasse geniessen Sie einen heissen Glühwein mit Blick auf die Kunsteisbahn. Die passende Musik im Chalet sorgt für eine gute Stimmung und rundet den unvergesslichen Abend ab.



### **Vorspeisen**

Grüner Blattsalat	9.00
Salsiz mit geräuchertem Speck und Birnenbrot	14.50

### **Hauptgang**

Rezentes Waadtländer Fondue à discrétion mit Brot	32.50
zusätzlich Kartoffeln	2.00
Raclette à discrétion	36.00
Beilagen: Raclette-Käse Classic, rauchiger Raclette Käse, Kartoffeln, Ananas, Cornichons und eingelegtes Essiggemüse	
Elsässer Flammenkuchen (Speck und Zwiebeln)	25.00
Blattsalate mit frischen Antipasti	25.00
<b>Dessert</b>	
Hausgemachter Fruchtsalat mit Zimtschnaps	10.50
Zwetschgen-Streuselkuchen	10.50

## Mineral

Mineral mit / ohne Kohlensäure	0.75l	7.00
Red Bull	0.25l	5.50
Diverse Süssgetränke	0.50l	4.50

## Warme Getränke

Hausgemachter Glühwein	0.20l	6.00
Kaffee / Espresso		4.00
Heisse Schokolade		4.00
Tee (diverse Teesorten)	0.20l	4.00
Punsch (Orange, Apfel)	0.20l	4.00
Coretto Grappa		6.50

## Bier

Züri Hell	0.33l	6.00
Corona	0.33l	6.00

## Spirituosen

Säntis Malt, Appenzell Ein reiner Malt, der auf der Zunge zergeht, kombiniert mit einer saftigen Fruchtigkeit und leichten Gewürzen.	2cl	40%	10.00
Macallan Amber, Speyside Mild süssliches Aroma, fruchtig mit einem bitterlichen Eichen Nachklang	2cl	40%	14.00
Fior di Vite, Grappa	2cl	40%	6.50

### Weisswein

Heida Heritage Sion AOC Schweiz, 2015 Passend zum Apéro, blumiger Wein mit Noten von Zitrone und Süssholz	0.75l	54.00
Räuschling Lattenberg, Zürich AOC Schweiz, 2016 Passend zum Aperero und Fondue, fruchtiger Wein mit Noten von grünem Apfel, sehr leicht und frisch mit rassisger Säure	0.75l	47.00
Fendant de Sion, Soleil du Valais Schweiz, 2016 Passend zum Aperero, Fondue und Raclette, ein Wein mit Noten von Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Mandel mit einer ausgewogenen Mineralität	0.75l	45.00

## Rotwein

Malbec, Cabernet Cubin, AOC Schweiz, 2014 Passend zum Fondue und Raclette, ein in Eiche ausgebauter Wein mit sehr intensiven und komplexen Aromen von Cassis, Wildkräutern und Schokolade	0.75l	55.00
Chateauneuf du pape Frankreich, 2012 Passend zum Fondue und Raclette, ein im Barrique ausgebauter, dichter Wein mit vollem Körper und Noten von Pflaumen, schwarzen Beeren und Pfeffer	0.75l	63.00
Bardolino, Classico DOC Italien, 2015 Passend zum Fondue und Raclette, ein im Barrique ausgebauter Wein mit Noten von Brombeeren und Lakritze	0.75l	42.00