

# Chalet am Rhein

23. November bis 23. Dezember in der Rhyschüür

Jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag ab 16.00 Uhr offen

## Chalet-Bar im Schupfen-Garten von 16.00 bis 20.00 Uhr offen

Ob Sie vor dem Nachtessen noch ein Aperero nehmen möchten, einfach zum Glühwein vorbeikommen wollen, spontan oder angemeldet. Wir freuen uns auf euch.

Lillet Wild Berry	11.00	Aperol Sprizz	11.00
Campari Orange	10.00	Hugo	12.00
Strada Rosé Schaumwein	8.50	Tröpfel Rosé Alkoholfrei	8.00
Champagner Irroy	14.00	Vir Gin Alkoholfrei	11.00
Schupfen-Bier vom Fass	3.0dl 5.00	Falken Alkoholfrei	3.3dl 5.00
Schupfen-Bier vom Fass	5.0dl 7.50	Falken Weizen	5.0dl 8.00
Ittinger Amber	3.3dl 6.00	Erdinger Alkoholfrei	5.0dl 8.00
Möhl Saft vom Fass	5.0dl 7.00	Möhl Saft vom Fass (alk.frei)	5.0dl 7.00
Hausgemachter Glühwein rot	5.00	Glühwein mit Schuss	7.00
Kaffi Luz (Zwetschge)	6.00	Schümli-Pflümli	7.00
Glüh-Gin	11.00	Kaffee Baileys	7.00
Mineralwasser Goba mit/ohne	3.3dl 4.90	Div. Süssgetränke	3.3dl 4.90
Mineralwasser Goba mit/ohne	10.0dl 10.00		

Weitere Getränke und Weinkarte auf Anfrage!

Zum Gluscht, Aperero und vom Grill:

Fleisch/Käseplättli	pro Pers. 8.00	Chnolibrot	pro Pers. 7.00
Vegiplättli	pro Pers. 8.00	Schinkegipfeli	pro Pers. 6.00
Bratwurst mit Brot	6.00	Serelat mit Brot	6.00

die Würst sind auch aufgeschnitten auf der Platte erhältlich

## *Rhyschüür-Chalet* – Ihr Platz für ein gemütliches Nachtessen

Geniessen sie vorweihnachtliche Stunden am Rhein in einzigartiger Atmosphäre. Reservieren Sie ihren Platz, egal ob zu zweit, viert oder mit einer grossen Gruppe. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

### *Vorspeisen:*

Weissweinschumsuppe mit Grissini	12.00
Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kerne	13.00
Nüsslialat mit Speck und Ei an unserem Hausdressing	15.00
Nüsslialat mit Orangen, Baumnüssen und Sprossen	14.00
Rindstartar mit Garnituren und Toast	70 gr. 24.00 140 gr. 38.00

### *Fondue:*

Käse-Fondue Hausmischung von Ruedi Wälti, Diessenhofen	pro Portion 31.00
Käse-Fondue .....	pro Portion 35.00
Käse-Fondue .....	pro Portion 35.00
new roots Fondue Vegan	pro Portion 34.00
im Preis inklusive ist das Brot für den klassischen Genuss	
Weitere Optionen: Kartoffeln, Birnen, Ananas, Pilze und Kirsch für das Bort	pro Schale 5.00

### *Raclette:*

Raclette im Einer-Öfeli zum selber machen	pro Portion 32.00
Käse, (Nature, Knoblauch und Chilli) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbl	
Zum Raclette	
Kalte Platte mit Trockenfleisch	pro Pers. 8.00

### *Weiteres:*

Vegi 1

Vegi 2