

## MAGGERONE

ALPENKALB MAGGERONE  
mit Kalbsgeschnetzeltem und Morcheln an Nidelsauce 3980 Rappen

HEUSTOCK MAGGERONE  
mit Pouletgeschnetzeltem an einer Estragon-Senfsauce 3390 Rappen

ARBEITER MAGGERONE  
mit Cervelat, Speckwürfeln und Röstzwiebeln 2890 Rappen



MAGGERONE

mit Rindsgeschnetzeltem vom Limousinrind  
und verschiedenem Gemüse an einer Kräuterbuttermischung 3890 Rappen

SUMMER MAGGERONE  
mit Pouletgeschnetzeltem, Gemüse, Ingwer,  
Soyasauce und Sweet Chilisauce  
Die Lieblingsmaggerone des Chefs Marcel Buff! 3690 Rappen

MONDSCHHEIN MAGGERONE  
mit Kalbsgeschnetzeltem an einer Zigeunersauce,  
getrockneten Tomaten, Knoblauch, Peperoni,  
frischem Basilikum und Porto 3990 Rappen

TESSINER MAGGERONE  
mit Speck, Vorderschinken, Nidel,  
Ei, Zwiebeln und Käse 3190 Rappen

HEIDI MAGGERONE  
mit Rindsgeschnetzeltem vom Limousinrind  
an einer feinen Peperonisauce, frischen  
Champignons, Knoblauch, Zwiebeln und Essiggurken 3390 Rappen

## MAGGERONE OHNE FLEISCH

GMÜES MAGGERONE mit verschiedenem saisonalen Gemüse verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl	kalorienarm!!!	2890 Rappen
TOMATEN MAGGERONE an einer kräftigen, hausgemachten Tomatensauce mit Basilikum		2690 Rappen
FÜÜRWEHR MAGGERONE mit Olivenöl, frischen Peperoncini und Knoblauch		2590 Rappen
ALPSTURM MAGGERONE mit frischem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch und einer speziellen Käsemischung		2790 Rappen
GAISSEN PETER MAGGERONE mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen, an einer Nidelsauce mit Rucolapesto		2990 Rappen
TOSKANA MAGGERONE mit getrockneten Tomaten, Oliven und gerösteten Pinienkernen, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl		2890 Rappen
Dazu unser beliebtes APFELMUS		780 Rappen

Unsere Preise verstehen sich pro Portion

## AUS DER PFANNE

RIESEN-KALBSBRATWURST 200g	1850 Rappen
POULETBRUST 220 GRAMM	2490 Rappen
LADY FILET STEAK 150 GRAMM	3590 Rappen
RINDSFILET 200 GRAMM	4950 Rappen
KALBSSTEAK 200 GRAMM	3650 Rappen

### BEILAGEN:

Buttermaggerone	790 Rappen
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Kräutern	790 Rappen
Marktfrisches Salatbeet	990 Rappen
Maggeronentopf zum Teilen, die Preise entnehmen Sie bitte aus unserer Karte	

## KALTE VORSPEISEN

TARTAR AUS GETROCKNETEN TOMATEN  
auf geröstetem Brot

890 Rappen

Der



Hit!

BUURESCHÜBLIG  
mit Zwiebelringen und Essiggurken,  
dünn aufgeschnitten

1790 Rappen

## GRUENFUTTER



**SALAT**

verschiedene Blattsalate mit geröstetem Speck,  
Brotcroûtons und Ei

1290 Rappen

RANDENSALAT

890 Rappen

BUNTER BLATTSALAT

1290 Rappen

GEMISCHTER SALAT

1290 Rappen

## SUPPE AUS DEM TOPF

TOMATENRAHMSUPPE  
herrliche Tomatenrahmsuppe mit Mozzarellawürfeln

1090 Rappen

## KALTES VON HIER UND DORT

### APPENZELLER CHÄSSALAT

Käsesalat aus 1. Klasse Appenzellerkäse,  
angerichtet auf einem Beet von gartenfrischen Salaten 2490 Rappen

### BUURE WURSTSALAT

angerichtet auf einem Beet von gartenfrischen Salaten 2290 Rappen

### WURST-KÄSESALAT

angerichtet auf einem Beet von gartenfrischen Salaten 2390 Rappen

### KALTER MAGGERONEN SALAT

kalte Maggeronen auf verschiedenen Salaten  
mit Cervelat,  
Essiggurken, Mozzarellawürfeln  
und Ei, alles schön aus garniert. Der Traum auf der

2490 Rappen



# CHÄS FONDUES

Zu allen Fondue Sorten servieren wir Ihnen  
G'schwellti und Brotwürfeln



FONDUE

nach einem speziellen Hausrezept, das seit Generationen überliefert wird	2990 Rappen
FRIBURGER FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ein bekanntes sämiges Vacherin-Fondue	2990 Rappen
STIEREBLUT FONDUE Fondue für feurige Leute! Mit Vacherin und Greyerzer und viel Peperoncini, superguet! Das Lieblingsfondue unseres Chefs!	2990 Rappen
CHLÖPFMOST FONDUE ein fürstliches Fondue mit Champagner für den verwöhnten Gaumen	3580 Rappen
BERGBAUERN FONDUE ein würziges, bauernhaftes Fondue mit knusprigem Speck und urchigem Pflümliwasser abgeschmeckt	3250 Rappen
STIERE FONDUE ein sehr beliebtes Fondue mit grünem Pfeffer und Senf	2990 Rappen
WALDMEISTER FONDUE unser beliebtes Chäsalfondue mit frischen saisonalen Pilzen als Einlage	3490 Rappen
MÜÜSLI FONDUE ein sämiges Fondue mit Morcheln. Etwas für Leute, die den Geschmack der Morchel lieben!	3490 Rappen

# CHÄS FONDUES

Zu allen Fondue Sorten servieren wir Ihnen  
G'schwelkti und Brotwürfeln

## KÄLBLI FONDUE

Fondue mit verschiedenen frischen Kräutern

2990 Rappen

## SENNERINEN FONDUE

ein sämiges Fondue mit Schinken,  
Peperoncini und Peperonistreifen,

3390 Rappen

## STALL FONDUE

Fondue mit hausgemachter Tomatensauce zubereitet.  
Ein Fondue das viele Anhänger findet

3280 Rappen

## SCHWEINE FONDUE

unser beliebtes Chäsalfondue mit Trüffel verfeinert.  
Das Lieblingsfondue unseres Küchenchefs

3990 Rappen

## SILO FONDUE

unsere besondere Fonduemischung  
mit grünem Curry. Eine rassige Spezialität

2990 Rappen

## BÜFFEL FONDUE

die Chäsalp Fonduemischung verfeinert mit Mozzarella,  
dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Teller Salami,  
damit Sie die Salami und das Brot  
auf die Gabel nehmen können

3890 Rappen

## ENZIAN FONDUE

Fondue mit Blauschimmelkäse

3390 Rappen

## G'SUNDHEITS FONDUE

die spezielle Fonduemischung, verfeinert mit Calvados  
und gedörrten Apfelstückchen

3390 Rappen

Ab 3 Personen servieren wir Ihnen unsere FONDUE FETÄ  
für 4180 Rappen. Lassen Sie sich überraschen!

## RACLETTE

### RACLETTE SELBST AM TISCH ZUBEREITEN

einfach super, im Winter und im Sommer, versuchen Sie's mal!

Zu allen Raclettes servieren wir Ihnen G'schwellti!

RACLETTE MILD 200 GRAMM	2980 Rappen
RÄUCHER RACLETTE 200 GRAMM	2980 Rappen
PFEFFER RACLETTE 200 GRAMM	2980 Rappen
KNOBLAUCH RACLETTE 200 GRAMM	2980 Rappen
QUATRO RACLETTE 300 GRAMM (Knoblauch, Pfeffer, geräucherter und milder Raclette Käse)	3880 Rappen

Jede weitere Portion à 100 GRAMM 1000 Rappen

QUATRO RACLETTE FETÄ 4480 Rappen  
sooooo.....viel Sie wollen  
inklusive aller Beilagen

### ZUSÄTZLICHE BEILAGEN:

Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen 790 Rappen

Frische Äpfel, Birnen, Ananas, Bananen (je nach Saison) 790 Rappen

Schinkenwürfel 850 Rappen

## SPEZIALITÄTEN

30 Minuten Wartezeit!!!

### WAADTLÄNDER KÄSEKUCHEN

300 Gramm-30 Minuten Wartezeit!

Der milde Käsekuchen mit Greyerzerkäse und Zwiebeln 2650 Rappen

KLEINERE PORTION 200 GRAMM 1950 Rappen

### CHÄSALP KÄSEKUCHEN

300 Gramm-30 Minuten Wartezeit!

Käsekuchen mit verschiedenem frischen Gemüse gefüllt 2650 Rappen

KLEINERE PORTION 200 GRAMM 1950 Rappen



## SENNE Z'MORGE Chäsalp 61702 cm ü.M.

Preis pro Person

Erwachsene: pro cm Körpergrösse	25 Rappen
Kinder 8 bis 14 Jahre: pro cm Körpergrösse	20 Rappen

Was bieten wir Ihnen für diesen Preis:

Kaffee, Tee, Schoggi, Ovo, Milch, verschiedene Fruchtsäfte, Birchermuesli, Buurehamme, Aufschnitt, Salami, Joghurt, Früchtejoghurt, Quark, Fruchtsalat, Früchtekorb, Käseplatte, verschiedene Brote, Knäckebrot, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfitürenauswahl, Honig, Cornflakes, Früchtemüsli, gemischter Blattsalat, Spiegeleier, Tagessuppe, gekochte Eier, Rühreier, Omelette auf Wunsch, Crêpe mit Ahornsirup, heisser Fleischkäse, Maggerone, Rösti, Chipolata, Gebratener Speck.

Kleine Abweichungen müssen auf der Chäsalp in Kauf genommen werden!  
Spezielle Ergänzungen sind wir selbstverständlich bereit zu berücksichtigen.  
En Guete!!!

**Jeden Samstag, Sonn- und Feiertag**

**von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr,**

**bis Sie genug haben – lassen Sie sich überraschen!**

## MAGGERONE FETÄ AB 3 PERSONEN

Eine Maggerone Fetä musste her.  
Und der Preis der ist echt fair.  
Für diesen fröhlichen Schmaus,  
geben Sie nur 4180 Rappen aus.

Verschiedene Maggerone Gerichte gibt es da.  
Und der Gaumen lacht HA HA HA.

So viel Sie wollen,  
können Sie davon auf Ihren Teller rollen.

Auch Speisen ohne Fleisch bringen wir vorbei.  
Ab drei Personen sind Sie mit dabei.

Wollen Sie das für Ihr Fest probieren?

## FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch                      Schweiz

Schweinefleisch                Schweiz

Pouletfleisch                    Schweiz  
Schinken, Salami, Trockenfleisch                      Schweiz

Rindfleisch                      Schweiz

Fisch    aus kontrolliertem und  
          nachhaltigem Fang, aus  
          verschiedenen Meeren und                                      Seen dieser Welt

## HERKUNFTSANGABEN UNSERER REGIONALEN PRODUKTE

Gemüse, Salate und Kartoffeln kommen vorwiegend von  
André Bayer                      Dübendorf

Brot  
Fredy Hiestand                    Baden  
„Beste, natürliche Rohstoffe werden verwendet, vor allem der wertvolle Weizenkeim“

Hauskäse  
von der Kuh Apolla                Tschingelfelder Alp im Berner Oberland

Hausgemachte Teigwaren von  
Raffaele Miglio                    Dübendorf