

dining with a view

CHALET ³



MENU

Vorspeisen

Apéro Time

Knobli-Brot	12.80
Unsere hausgemachte Knoblibutter (legendär!) auf frischem Sauerteigbrot	
Apéro-Plättli	21.80
Feine Auswahl mit Pantli, Schinken, Weichkäse, Hartkäse, Feigensenf und frischem Sauterteigbrot	

Suppen

Lallier Rosé Champagnercrèmesuppe	12.80
Bündner Gerstensuppe	13.80
Mit Bündnerfleisch	

Salate

Alle Salate mit unserem feinen Hausdressing.

Frisch vom Feld	12.80
Bunter Blattsalat mit Kernen und Kräutern	
Hüttensalat	15.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	



Tatar

Aubergine vegan V	23.80 32.80
Mit feinen Kapern, eingelegten Zwiebeln und Zitronen-Aioli	
Beef Tatar	26.80 35.80
Mit feinen Kapern, Pommery Senf, eingelegten Zwiebeln und Briochetast	
Tune it!	+6.00
Weil Cognac einfach matched. Dieser ganz besonders. Bisquit & Dubouché V.S.O.P., 40%, 2cl	

Hauptspeisen

Käsefondues

Mit würzigen Ostschweizer Käsen von der Sennerei Andeer-Graubünden. Zu jedem Fondue servieren wir unser fantastisches Hausbrot. Preis pro Person für 350 Gramm pro Portion.

Chalet 3	33.00
Hausmischung der Sennerei Andeer	
Chrüüter	34.00
Mit Bio-Alpenkräutern	
Chili	34.00
Für alle, die es scharf mögen	
Vegan V	35.00
Auf Bio-Cashew-Basis	
Jäger	35.00
Mit Steinpilzen und Morcheln	
Formidable	36.00
Mit Prosecco verfeinert	
Bündner	37.00
Mit rezentem Bio-Bergkäse Dazu Bündnerfleisch im Fondue	
Trüffel	37.00
Ganz schön Edel!	

Beilagen

Caquelonkirsch	5.00
Härdöpfel	5.00
Essiggmües	5.00
Cornichons, Maiskölbli und Silberzwiebeli	
Tomätli	5.00
Champignons	5.00
Ananas	5.00
Birä	5.00
Ein Pantli	8.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung bis 16:30 Uhr.

Fondue Chinoise (Gemüsebouillon)	p.P. 48.00
Streifen von Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch (ca. 250g pro Person) handgeschnitten mit 4 hausgemachten Saucen, Pommes Frites, Reis, Gemüse und Essiggmües	
ab 4 Personen	p.P. 46.00
ab 10 Personen	p.P. 42.00

Alpin-Klassiker

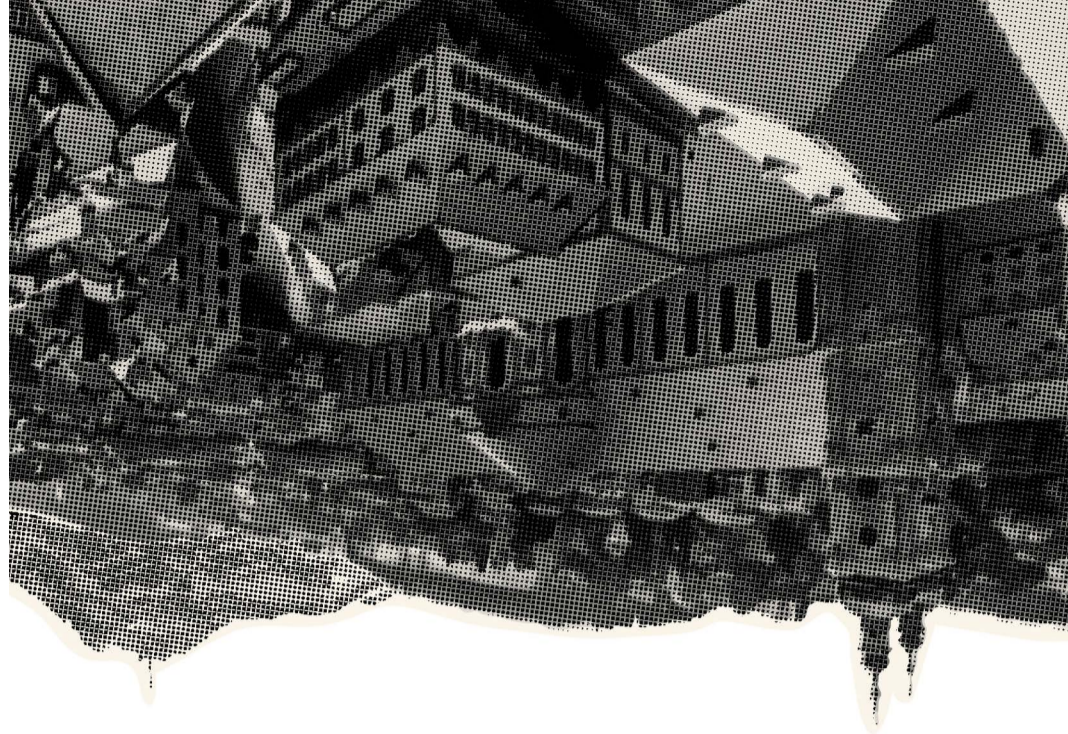
Vegi Capuns	27.00
Spätzleteig umwickelt im Mangoldblatt, mit Bergkäse überbacken, dazu Röstzwiebeln	
Bündner Capuns	28.00
Spätzleteig umwickelt im Mangoldblatt, mit Bündnerfleisch, Bergkäse überbacken, dazu Röstzwiebeln	

Dessert

Süessi Versuechig

Zwetschgen-Sorbet V	4.50
Mit Vieille Prune	
Zitronen-Sorbet V	4.50
Mit Vodka oder Prosecco	
Vanilleglace	1 Kugel 4.50
Mit Rahm	
Affogato	9.50
Kugel Vanilleglace mit Espresso	

Chalet 3 Liebi	12.80
Vanilleglace, heissi Beeri und Rahm	
Vermicelles	13.80
Vermicelles, Merängge, Vanilleglace und Rahm	
Schoggikuchen	14.80
Aussen leicht knusprig, innen ein flüssiger Kern. Serviert mit Vanilleglace und Rahm. Das zergeht auf der Zunge.	



dining with a view

CHALET ³



Dining with a view!

Geniesse echte Gemütlichkeit und stimmungsvolle Stunden bei einem Fondue- oder Fondue Chinoise. Dazu bieten wir auch Nicht-Käseliebhaber*innen feine Alternativen an.

GETRÄNKE UND WEINE

Alkoholfreies

Softdrinks

Wasser	5.0dl	6.00
mit oder ohne Kohlensäure		
Softgetränke	3.3dl	5.50
Hauseistee	3.3dl	6.80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	2.0dl	5.50
Crodino, Crodino rosso	1.75dl	5.50

Kaffee und Tee

Kaffee

Kaffee, Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.20
Milchkaffee	6.00
Cappuccino	6.20
Latte Macchiato	6.20
Schokolade, Ovomaltine	6.20
Kafi Fertig	7.80
Kafi 3 Linden	8.50
Kafi Baileys	8.50
Schümli Pflümli	8.50
Kafi Biberflade	8.50

Tee im Kännchen

Bei uns kommt nur Bio-Kraut in die Tassen. Im Kännchen kann es sein volles Aroma entfalten. Wie wohl das tut! Geniesse unsere Auswahl an feinen Teesorten des Schweizer Traditionsunternehmens Sirocco.

Golden Assam	7.00
Assam Schwarztee	
Gentle Blue	7.00
Earl Grey Schwarztee	
Japanese Sencha	7.00
Japanischer Grüntee	
Rooibos Tangerine	7.00
Rotbuschtee	
Camomile Orange Blossoms	7.00
Kamillentee mit Orangenblüten	
Moroccan Mint	7.00
Marokkanische Minze	
Red Kiss	7.00
Früchtete	
Piz Palü	7.00
Schweizer Kräuterte	
Verbena	7.00
Eisenkrauttee	
Ginger Lemon Dream	7.00
Ingwertee	

Biere

Gezapft

Natürlich Bier von hier. Schützengarten.

Lagerbier	3.0dl	5.60
	5.0dl	7.40
St.Galler Klosterbräu	3.0dl	5.80
	5.0dl	7.60

Flaschen

Natürlich Bier von hier. Schützengarten.

Edelspez	3.3dl	6.80
Schwarzer Bär	3.3dl	6.80
Gallus	3.3dl	6.80
Landbier	3.3dl	6.80
Säntisbier	3.3dl	6.80
India Pale Ale	3.3dl	6.80
Weisser Engel	5.0dl	7.80

Alkoholfrei

Lager	3.3dl	5.40
Ginger Beer	3.3dl	5.80
India Pale Ale	3.3dl	5.80
Paulaner Weissbier	5.0dl	7.80

Drinks

Aperitifs

Aperol Spritz	13.80
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Campari Spritz	13.80
Campari, Prosecco, Soda, Orange	
Sarti Lemon	13.80
Sarti, Prosecco, Bitter Lemon, Soda, Orange	
Lady Rouge	14.80
Pampelle, Prosecco, Tonic, Soda, Grapefruit	

3 Linden Classics

Negroni	15.80
Gin, Vermouth rosso, Campari	
Moscow Mule	15.80
Vodka, Ginger Beer, Minze, Limetten, Ingwer	

Mocktails alkoholfrei

Coconut Kiss	13.80
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadinesirup	
Sansibar Sunset	13.80
Grenadinesirup, Ananassaft, Orangensaft, Pfirsichsaft, Orange	
Nogroni	13.80
Tanqueray Gin 0,0%, Lyre's Aperitif rosso, Lyre's Italian orange, Orange	
Amaretti Sour	13.80
Lyre's Amaretti 0,0%, Zitronensaft, Cocktailkirschen	

Spirituosen

Grappa

Casalotto Berta 42%	2.0cl	14.00
Grappa Berta Elisi 43%	2.0cl	14.00
Grappa della casa 29%	2.0cl	14.00

Digestif

Amaretto 28%	4.0cl	8.00
Martini Bianco 15%	4.0cl	8.00
Cynar 16.5%	4.0cl	8.00
Averna 29%	4.0cl	8.00
Appenzeller Kräuter 29%	4.0cl	6.00
Nastro D'oro Limoncello 32%	4.0cl	6.00

Obstbrand

Zwetschgen 37.5%	4.0cl	6.00
Kirsch 40%	4.0cl	6.00
Williams 40%	4.0cl	6.00
Pflümli 40%	4.0cl	6.00
Vieille Prune 42%	4.0cl	8.00

Specials

Für dein Weihnachtsessen bieten wir spezielle Gruppen-Angebote inklusive **Shuttlebus-Service** an. Unser Chalet 3 eignet sich ideal für Veranstaltungen mit bis zu 75 Personen.

Weitere Details zu allen Specials sowie zu attraktiven Familienangeboten findest du auf unserer Webseite: chalet3.ch



Weine Offen

Prosecco

Cinzano Prosecco	1.0d1	9.50
Italien, Veneto		

Alkoholfreier Schaumwein

Vaux Träublein Bio	1.0d1	9.50
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Deutschland		

Weisswein

Féchy La Colombe Bio	1.0d1	8.50
Raymond Paccot, Schweiz, Domaine La Colombe, La Côte AOC		
Altos de Torona Albarino	1.0d1	8.50
Galazien		

Rotwein

Lambuena Crianza	1.0d1	9.00
Spanien, Ribera del Duero		
Cottinelli Malans Pinot Noir	1.0d1	9.50
AOC Graubünden		

Weine Flaschen

Champagner

Ruinart Brut	7.5d1	95.00
Frankreich, Champagne		
Ruinart Blanc de Blancs	7.5d1	125.00
Frankreich, Champagne		
Ruinart Rosé	7.5d1	125.00
Frankreich, Champagne		

Weisswein Schweiz

Féchy La Colombe Bio	7.5d1	52.00
Raymond Paccot, Domaine La Colombe, La Côte AOC		
Cottinelli Riesling-Sylvaner	7.5d1	58.00
AOC Graubünden Malans		

Weisswein Spanien

Altos de Torona Albariño	7.5d1	54.00
Galazien		

Weisswein Italien

Monte Tondo Mito Soave DOC	7.5d1	48.00
Veneto		

Rotwein Schweiz

Gota Merlot	7.5d1	62.00
IGT della Svizzera italiana, Kopp von der Crone Visini		
Cottinelli Malans Pinot Noir	7.5d1	65.00
AOC Graubünden		

Rotwein Spanien

La Mateo Vendimia Rioja D0	7.5d1	62.00
Rioja Magnum 126.00		
Lambuena Crianza	7.5d1	62.00
Ribera del Duero Magnum 126.00		
Mauro Tinto Cosecha	7.5d1	84.00
Duero-Tal (Castilla y Leon)		

Rotwein Italien

Thybris Lago di Corbara DOC	7.5d1	58.00
Cantine Paolini Etta Focu IGT	7.5d1	54.00
Syrah/Perricone Sizilien DOC, Sizilien		
Agapanto Bolgheri Rosso DOC	7.5d1	62.00
Podere Conca Magnum 128.00		
Il Pino di Biserno	7.5d1	84.00
Toscana IGT, Tenuta di Biserno		

Rotwein Frankreich

Château Moncets	7.5d1	56.00
Lalande de Pomerol AC		

Rosé Frankreich

Whispering Angel	7.5d1	60.00
------------------	-------	-------

Danke für deinen Besuch im Chalet 3!
Wir hoffen sehr, dass es dir gefallen hat
und dass wir uns bald wieder sehen.

Für Fragen oder Reservierungen:
hallo@3linden.ch