



CHALET

Mehr als nur Fondue



APÉRO VOM STOLZ HOLZBRETTLI

Toggenburger Heublumenkäse (120g)	9.-
Huus Wurst zum selber schneiden	9.-
Toggenburger Plättli mit Huus Wurst, Stockberg-Speck, Heublumenkäse	22.-

ZUM APÉRO EMPFEHLEN WIR

Cuvée Amélie 1dl <i>Sauvignon Blanc, Seyval Blanc, Pinot Gris, Rivaner</i> tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG	8.-
Bermontis Spritz <i>Bermontis, Orange, Dash Zitrone, Sparkling, Soda</i>	14.-
Cüpli Champagne Nicolas Feuillatte Brut Exclusive	16.-
Monaco Mule – unser Award Winning Cocktail <i>Grey Goose Vodka, Lime, Ginger Beer, Champagne Nicolas Feuillatte</i>	32.-

VORSPIIS

Leicht getrüffelte Seluner Äpler Suppe mit Crème Fraîche und Kräutern	12.-
Salatschüssel Max Bunt gemischte Salatschüssel mit Majoran-Croutons, Karotten, Kabis, Stangensellerie und dem legendären Chalet Max Dressing	14.-
	70g 140g 210g
Klassisches Tatar vom Swiss Prim Gourmet Beef mit Huus Toast, Essig Gemüse und Chili Butter	24.- 34.- 44.-

Upgrade Dein Tatar mit Säntis Malt Whisky, Wild Alps Vodka oder Toggius Gin	+ 4.-
---	-------



CHALET

Mehr als nur Fondue



TOGGENBURGER CHÄS FONDUE

Unsere Fonduekreationen bereiten wir mit viel Liebe und ausschliesslich aus Toggenburger Berg- und Alpkäsen zu. Dazu reichen wir unser hausgemachtes Fonduebrot sowie eine Extra Portion Chnoblì 😊

Chalet Max Huusfondue das klassische Toggenburger Bergkäsefondue	30.-
Seluner Äplerfondue mit Alpkäse und Seluner Speck	34.-
Toggenburger Landfrauenfondue mit Wildkräutern und Schabziger-Klee	34.-
St. Galler Klosterfondue mit Amber Bier	32.-
Champagnerfondue «Nicolas Feuillatte» mit getrüffeltem Morcheln	44.-
Thurgauer Mostfondue mit Apfelstücken und Saft vom Fass	28.-
Füürwehr Fondue mit Chiliflocken und Harissa	32.-
Beilagen	
Essig Gemüse (Gurke, Mais, Silberzwiebel)	5.-
Ganze Früchte (Apfel, Birne, Trauben)	5.-
Raclette Kartoffeln	6.-
Huus Wurst	9.-
Zum Schluss ein Toggenburger Freiland Ei	3.-

Auf den Tisch stellen wir unseren vier Jahre vergessenen, selbst produzierten Thurgauer Kirsch. Pro Strich (5cl) verrechnen wir 5.-. Der letzte Strich ist offeriert 😊

Unser Fonduewy ist der ideale Begleiter zu Deinem Fondue:

Fondue Wy Chalet Max 2022 /23 52.-
(Fendant Molignon), Diego Mathier, Salgesch VS



CHALET

Mehr als nur Fondue



FONDUE CHINOISE

handgeschnitten

mit Toggenburger Bio-Weide-Beef,
Schweizer Poulet und Toggenburger Bergschwein

Pro Person	300g	54.-
Supplement	pro 100g	+ 12.-

Beilagen

Pommes Frites, Reis und Essig-Gemüse (Gurken, Mais, Zwiebeln)

Saucen

Curry, Cocktail, Knoblauch, Kräuter, Harissa, Smokey Bourbon

NUR FÜR KURZE ZEIT

Hirschgulasch Wildhuser Art	38.-
------------------------------------	------

mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons garniert
dazu handgemachte Spätzli und Apfel-Rotkraut

Toggenburger Chässpätzli	24.-
---------------------------------	------

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets oder Fischstäbli	14.-
---	------

mit Pommes Frites

Chässpätzli	12.-
--------------------	------

mit Apfelmus

MINI DESSERTS IM GLAS

Tobleronemousse	6.-
------------------------	-----

Panna Cotta mit Frucht Coulis	6.-
--------------------------------------	-----

Cheese Cake mit Heidelbeeren	6.-
-------------------------------------	-----

EIN GROSSES STÜCK TRADITION

Toggenburger Schlorzifladen	9.-
------------------------------------	-----

die Spezialität aus dem Toggenburger

Toggenburger Nusstorte	9.-
-------------------------------	-----

hausgemacht – man sagt, sie sei die Beste (inkl. GR)



CHALET

Mehr als nur Fondue



CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Brut Exclusive	10cl	16.-
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	75cl	98.-
Nicolas Feuillatte, Epernay (Champagne), Frankreich		
Nicolas Feuillatte Palmes d'or brut 2008	75cl	240.-
Chardonnay, Pinot Noir		
Nicolas Feuillatte, Epernay (Champagne), Frankreich		

WEISSWEINE OFFEN

Chalet Max Fondue Wy 2022	10cl	7.50-
Fendant Molignon	75cl	52.-
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS)		
Cuvée Amélie 2022	10cl	8.-
Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Rivaner	75cl	56.-
tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG		

ROTWEINE OFFEN

Maienfelder Pinot Noir	10cl	7.50
Cottinelli Weinbau, Malans GR	75cl	52.-
Aulente Colli di Rimini 2019	10cl	8.50
Sangiovese	75cl	58.-
San Patrignano, IGT Emilia Romagna, Italien		

DER HIRSCHEN HAMMERWEIN 2024

Figuero 12 Crianza 2020	65.-
Tempranillo	9.50
Garcia Figuero, Ribera del Duero, Spanien	



CHALET

Mehr als nur Fondue



WEISSWEINE

Chalet Max Fondue Wy 2022 Fendant Molignon Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS)	75cl	52.-
Tobias Rivaner 2021 Müller Thurgau tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG	75cl	52.-
Tobias Chardonnay 2020 tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG	75cl	78.-
Malvoisie 2022 Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS	75cl	55.-
Humagne Blanc AOC 2020 Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS	75cl	64.-
Heida Les Pyramides AOC 2021 Adrian & Diego Mathier, Salgesch VS	75cl	69.-

ROSÉWEIN

Mas Bécha Classique Syrah, Grenache Charles Perez, Nyls, Côtes de Roussillon, Frankreich	75cl	58.-
--	------	------



CHALET

Mehr als nur Fondue



ROTWEINE

Mainfelder Pinot Noir 2022 Cottinelli Weinbau, Malans GR	75cl	52.-
Pinot Noir G4 2018 tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG	75cl	75.-
Pinot Noir G5 2015 tobias.wein.gut, Christoph Schmid, Berneck SG	75cl	98.-
Halde Chur 2019 Pinot Noir Cottinelli Weinbau, Malans GR	75cl	98.-
Cuvée Madame Rosmarie 2021 Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS)	75cl	62.-
Ambassadeur des Domaines Diego Mathier 2021 Pinot Noir Adrian & Diego Mathier, Salgesch (VS)	75cl	94.-
Passione IGT Alpi Retiche 2015 Nebbiolo Plozza Wine Group, Valtellina, Italien	75cl	84.-
Numero Uno IGT Alpi Retiche 2018 Nebbiolo Plozza Wine Group, Valtellina, Italien	75cl	110.-
Montepirololo 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc San Patrignano, IGT Emilia Romagna, Italien	75cl	69.-
Trasmontes Garnacha Vdt Bio Finca Aylés, Cariñena, Zaragoza, Spanien	75cl	54.-
Monte do Paço Tinto V.R. Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira Herdade Paço do Conde, Alentejo, Portugal	75cl	54.-