

A photograph of a winter scene. In the foreground, a large, shallow, rectangular pool is covered in a layer of ice. The pool is surrounded by a wooden structure with a curved, arched roof. The roof is made of wooden slats and is illuminated with warm, orange and yellow lights. In the bottom right corner, there is a small, round, dark-colored fire bowl filled with a bright, crackling fire. The background shows a snowy landscape with evergreen trees under a clear sky.

SPEISEKARTE

CHALET EISZAUBER AARBERG 2026/27

APÉRO UND VORSPEISEN

Fleisch-Plättli für zwei Personen	Trockenfleisch und Wurst zum selber schneiden	CHF	22.50
Käse-Plättli für zwei Personen	Lokale Käseauswahl	CHF	21.50
Apéro-Plättli für zwei Personen	diverse Käse und Wurst zum selber schneiden	CHF	24.50
Chalet-Salat	Mischsalat, Eisbergsalat, Gurken, Mais, Rübli und Tomaten	CHF	9.50
Salat-Schüssel für 2 Personen	Mischsalat, Eisbergsalat, Gurken, Mais, Rübli und Tomaten	CHF	18.00
Nüsslisalat	mit Ei, Speck und Croûtons	CHF	14.50
Kürbiscremesuppe	mit Kürbisöl, Kürbiskernen, Croûtons und Rahm	CHF	9.50
Wysüpli	mit Croûtons und Rahm	CHF	10.50

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art	Sauerrahm, Zwiebeln und Speckwürfeli	CHF	16.50
Chalet Art	Sauerrahm, Zwiebeln, Speckwürfeli und Fonduekäse	CHF	19.50
Deluxe Art	Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln, Speck, Rucola und Trüffelöl	CHF	22.50

PINSA

Bruschetta Art	Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	CHF	14.50
Chäser Art	Cherry Tomaten und Fonduekäse	CHF	16.50
Tartufo Art	Cherry-Tomaten, Rohschinken, Rucola und Trüffelöl	CHF	20.50

CAFE DE PARIS (auf Vorbestellung)

ab 2 Personen / Preis pro Person

Salatschüssel

Schweizer Rinds-Entrecôte Café de Paris (200g)	CHF	54.00
---	-----	-------

Beilage: Gemüsereis

... zum Café de Paris gits:

Pommes-Frites	CHF	5.50
Rösti-Kroketten	CHF	6.50

FONDUE

ab 2 Personen / Preis pro Person (300g Käse/Flüssigkeit)

Fondue «Husmischig» mit Schalotten und Knoblauch	CHF	26.50
Bier-Fondue mit Schalotten und Knoblauch	CHF	26.50
Kräuter-Fondue mit Kräutern, Schalotten und Knoblauch	CHF	28.00
Walliser Tomaten-Fondue mit Cherry-Tomaten, Schalotten und Knoblauch	CHF	28.00
Gorgonzola-Fondue mit Gorgonzola, Schalotten und Knoblauch	CHF	29.00
Chili-Fondue mit Chilimischung, Chilifäden, Schalotten und Knoblauch	CHF	29.00
Morchel-Fondue mit Morcheln, Schalotten und Knoblauch	CHF	31.00
Winzer-Fondue mit Moët & Chandon Champagner, Schalotten und Knoblauch	CHF	34.00
Trüffel-Fondue mit Trüffelsplitter, Trüffelöl, Schalotten und Knoblauch	CHF	35.00
Moitié-Moitié mit Schalotten und Knoblauch	CHF	29.00

... zum Fondue gits:

Chlini Händöpfeli	CHF	5.50
Sweet & Sour Ananas, Pfirsiche, Essiggurken, Silberzwiebeln	CHF	7.50
Fresh & Fruits Apfel, Birnen, Bananen, Trauben	CHF	8.00
Meat & Onions Bündnerfleisch und Borettana Zwiebeln	CHF	11.50
Das Ei zum Schluss	CHF	2.00
Kirsch 37.5% vol. 4cl	CHF	6.00

RACLETTE

Portion Raclette-Plausch zum selber schmelzen am Tisch (210g)	CHF	21.50
Beilagen: Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und rote Borettana Zwiebeln		
+ Supplement Raclette-Käse pro 70g	CHF	6.50

DESSERTS

Glace im Konfi-Glas mit Beeren

Joghurtglace mit Beeren-Konfitüre

CHF 7.50

+ Rahm

CHF + 1.00

Coupe Baileys Original

1 Kugel Vanille-Glace mit Baileys (4cl)

CHF 8.50

+ Rahm

CHF + 1.00

Coupe Colonel

1 Kugel Zitronensorbet mit Premium Vodka (4cl)

CHF 9.00

Coupe Nesselrode

1 Kugel Vanilleglace, Vermicelles und Meringue

CHF 13.50

+ Rahm

CHF + 1.00

Duo-Schoggi-Mousse im Glas

Braune und weisse Schoggi-Mousse

CHF 12.50

+ Rahm

CHF + 1.00

Crème Brûlée (Crema Catalana)

+ Rahm

CHF 7.50

CHF + 1.00

GLACE

Glace pro Kugel

CHF 4.00

- Tiramisu Rahmglace
- Ice Café Rahmglace
- Vanille Rahmglace
- Zitronen Sorbet

+ Rahm

CHF + 1.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.