

CHALET MENÜ

FLAMMKUCHEN TARTES FLAMBÉES

Traditioneller Flammkuchen mit Speck und Zwiebel 12,00€
Tarte flambée traditionnelle aux lardons et aux oignons [1,3,7,9]

Flammkuchen mit Räucherlachs 16,50€
Tarte flambée au saumon fumé [1,3,4,7,9]

Flammkuchen mit Käse und Champignons 15,00€
Tarte flambée au fromage et champignons [1,3,7,9]

FONDUES

Preise pro Person - Mindestbestellung : 2 Portionen je Fondue-Typ
Prix par personne - Commande min. 2 portions par type de fondue

Käsefondue 30,00€
Fondue au fromage [1,5,7,8,11,12]

Käsefondue mit Piment d'Espelette 31,00€
Fondue au fromage et piment d'Espelette [1,5,7,8,11,12]

Käsefondue mit Trüffel 39,00€
Fondue au fromage et truffe [1,5,7,8,11,12]

Fleischfondue mit Luxemburger Rind, Pommes Frites und Salat 39,00€
Fondue bourguignonne au bœuf luxembourgeois, frites et salade [3,5,7,12]

Veganes Fondue mit Gemüsebouillon, geräuchertem Tofu, Gemüse und Glasnudeln 26,00€
Fondue végétarienne au bouillon de légumes, tofu fumé, légumes et cheveux d'anges [6,12]

HAUPTGERICHTE NOS PLATS

Coquelet, Pommes Frites und Gemüse 27,00€

Coquelet, frites et légumes [1,7,9]

Überbackene Chalet-Macaroni mit Apfelmus 21,00€

Gratin de macaronis du Chalet et compote de pommes [1,3,7,12]

Kniddelen mit Sahnesoße und Apfelmus - für Kinder 13,00€

Kniddelen à la crème et compote de pommes - pour enfants [1,3,7]

Platte mit Aufschnitt 23,00€

Planchette charcutière [1,3,10,12]

NACHTISCH DESSERTS

Crème Brûlée 12,00€

[1,3,7]

Dame Blanche mit Amarettinis und heißer Schokoladensauce 12,00€

Dame blanche aux amarettinis et sauce chocolat chaud [1,3,7,8]

Hausgemachte Torte und Vanille-Eis 13,00€

Tarte maison et glace à la vanille [1,3,7]

Dreierlei saisonale Sorbets, exotisches Süppchen mit Eisenkraut 12,00€

Trio de sorbets de saison, fruits exotiques à la verveine

GETRÄNKE

CHALET COCKTAILS & MOCKTAILS

CHALET SPRITZ 12,00€

Lillet, Suze, Cassis-Sirup, Soda, Minze, Rote Früchte, getrocknete Limette
Lillet, Suze, sirop de cassis, soda, menthe, fruits rouges, citron vert séché

MONSIEUR CHALET 14,00€

Bacardi Carta Blanca, Plantation Ananas, Diplomatico, Kokosnuss-Sirup, Angostura Bitter
Bacardi Carta Blanca, Plantation ananas, Diplomatico, Sirop de coco, Angostura Bitter

XMAS SPIRIT 13,00€

Ramborn Apfelschorle, Griotte Ponthier Cherry, Limetten-Saft, Orangenblüten-Wasser,
Tee aus getrockneten roten Früchten, frische Minze
Ramborn pommes soda, Griotte Ponthier Cherry, jus de citron vert, eau de fleur d'orange,
thé de fruits rouges séchés, menthe fraîche

By Francois Puillen
Bar Manager



APERITIV APÉRITIFS

Aperol Spritz	12,50€	Ricard Pastis de Marseille	7,50€
Lët'z Spritz	14,50€	Opyos Pastis de Luxembourg	8,50€
Campari Spritz	12,50€	Picon Béier	6,50€
Limencello Spritz	12,50€	Cynar Sec	7,50€
Saint-Germain Spritz	13,50€	Cynar Rosport Classic	10,50€
Lillet Wildberry	12,50€	Cynar Tonic	10,50€
Porto Tonic	10,00€	Martini Rosso / Bianco	7,00€
Campari Tonic	10,50€	Graham's Tawny Porto	7,00€
Campari Sec	7,50€	Graham's White Porto	7,00€
Campari Rosport Classic	10,50€	Q-ir Royal Crémant	8,00€
Campari Orange	10,50€	Q-ir Vin Blanc	7,50€

ALKOHOLFREI APÉRITIFS SANS ALCOOL

Mousseux	6,50€	Crodino Tonic	10,00€
Crodino	6,50€	Crodino San Bitter	7,00€

SOFT DRINKS BOISSONS SANS ALCOOL

Rosport Viva	25CL 3,50€	50CL 5,50€	Fever-Tree Ginger Beer	20CL 5,00€
Rosport Blue	25CL 3,50€	50CL 5,50€	Ramborn Apfelsaft	33CL 4,50€
Fever-Tree Indian Tonic		20CL 5,00€	Ramborn Apfelschorle	33CL 4,50€
Royal Bliss Bitter Lemon		25CL 4,00€	Minute Maid Fruchtsaft	20CL 4,00€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero		20CL 4,00€	Orange, Tomate, ACE	
Lëtzt Limo Orange		33CL 4,50€	Traubensaft	20CL 4,50€
Lëtzt Limo Lemon & Lime		33CL 4,50€	Jus de raisin	
Q-Ice Tea		5,50€		

BIER BIÈRES

Simon vom Fass	33CL 4,50€	Simon alkoholfrei	33CL 4,00€
Simon Pression		Simon sans alcool	
Corona	33CL 6,50€		

GIN & TONIC

Hendrick's	16,50€	Opyos Sloe Gin	17,00€
Gin Mare	16,50€	Tanqueray 0.0% (Alkoholfrei)	13,50€
Monkey 47	17,00€	Bombay Sapphire	15,00€
Opyos	16,00€		

WHISKY

Jack Daniels	9,00€	Lagavulin	15,50€
Jameson	8,50€	Bulleit Bourbon	13,50€
Johnnie Walker Black Label	10,00€	Dalwhinnie 15 Years old	13,50€
Talisker 10 Years old	13,00€		

RHUM

Diplomatico	12,50€	Ron Zacapa 23 Sistema Solera	14,50€
Plantation Pineapple	12,50€	Mount Gay XO	16,50€
Ron Zacapa XO	23,00€	Pyrat XO Reserva	14,50€

BRANDY DIGESTIFS

KLASSIKER

Vodka Grey Goose	10,00€
Vodka Grey Goose Long Drink	11,00€
Tequila Patrón Anejo	12,50€
Amaro Averna	8,00€
Limoncello	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Sambuca Molinari	7,50€
Baileys Irish Cream	8,00€
Cointreau	8,00€
Grand Marnier	8,50€
Grappa Di Brunello	10,00€
Grappa Nonino Chardonnay	10,00€
Dupont Calvados Reserve	11,50€
Martel Vsop	11,00€
Ragnaud Sabourin Alliance N°20	17,50€
Reserve Speciale	

LUXEMBURG

Camadonven Diedenacker	8,50€
Kiischtendrépp Zenner	10,00€
Quetschendrépp Zenner	10,00€
Neelchesbiren Zenner	10,00€
Hunnegdrépp Lilienhaff	8,00€
Poire Williams Lilienhaff	8,00€
Framboise Lilienhaff	8,00€
Mirabelle Lilienhaff	8,00€
Buff	8,00€
Marc de Luxembourg	10,50€
Domaine Clos des Rochers	

HEISSE GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

Espresso 3,40€

Kaffee 3,60€

Café

Doppelter Espresso 4,40€

Double Espresso

Espresso Macchiato 3,90€

Latte Macchiato 4,70€

Cappuccino 4,20€

Cappuccino mit Schlagsahne 4,70€

Cappuccino avec chantilly

Irish Coffee 10,00€

Heiße Schokolade 4,70€

Chocolat chaud

Heiße Schokolade mit Sahne 5,00€

Chocolat chaud avec chantilly

Tee 5,00€

Kamille, Eisenkraut, Ingwer-Lemongras, Rote

Früchte, Passionsfrucht, Rooibos, Earl Grey,

Darjeeling, Japan Sencha

Thé : Camomille, Verveine, Gingembre-Citronelle,

Fruits Rouges, Fruit de la Passion, Rooibos, Earl

Grey, Darjeeling, Japan Sencha

Frischer Pfefferminztee 5,00€

Thé à la menthe fraîche

WEINKARTE

CRÉMANT

Cuvée Q Thill's Brut 7,00€ 36,00€
Domaine Thill

Cuvée Q Spirit of Schengen Brut 7,00€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle

Cuvée Q Poll Fabaire Rosé 7,00€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle

Crémant Rezbergh Rosé Brut 85,00€
Maison Rezbergh

Crémant Dr. Frédéric Clasen 86,00€
Domaine Clos des Rochers, 2019

Crémant Rezbergh Blanc de Blancs Brut 110,00€
Maison Rezbergh

WEISSWEIN VINS BLANCS

Château Edmond de la Fontaine 7,50€ 36,00€
Chardonnay, Domaines Vinsmoselle, 2024

Grevenmacher Fels 8,50€ 39,00€
Pinot Blanc, Domaine Clos des Rochers, 2023

Jongwënzer 39,00€
Pinot Blanc, Domaines Vinsmoselle, 2024

Grevenmacher Fels 49,00€ 105,00€
Pinot Gris, Domaine Clos des Rochers, 2023

Groärd 16,50€ 84,00€
Riesling, Domaine Clos des Rochers, 2022

ROTWEIN VINS ROUGES

Peak of Glory 9,50€ 45,00€
Weingut Scheiblhofer, Burgenland, Österreich, 2020

Big John 47,00€ 98,00€
Weingut Scheiblhofer, Burgenland, Österreich, 2021

Château Tour des Gendres 47,00€
La Gloire de mon père
Périgord, Frankreich, 2022

Christoph Edelbaur Zweigelt 53,00€ 110,00€
Weingut Christoph Edelbauer, Österreich, 2020

Das Phantom 69,00€ 140,00€
K+K Kirnbauer, Burgenland, Österreich, 2021

Die Versuchung 69,00€ 140,00€
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Österreich, 2021

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit der Bestände variieren. Sie können gerne Ihre eigenen Flaschen mitbringen – ein Korkgeld von 30€ pro Flasche wird in dem Fall erhoben. Les millésimes sont susceptibles de varier en fonction des stocks disponibles. Vous avez la possibilité d'apporter vos propres bouteilles, un droit de bouchon de 30€ par bouteille sera alors appliqué.