COLOMBI
Chalet

Unsere Menüvorschläge
für die Saison 2026 / 2027

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab zehn Personen
nur ein für alle Gäste einheitliches Menü servieren.

Selbstverständlich bieten wir zu dem von Ihnen ausgewählten Menü
eine vegetarische/vegane Alternative an.

Sollten Ihre Gäste Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
so passen wir das Menü, soweit möglich, gerne an.

Bitte teilen Sie uns besondere Ernährungsformen
bzw. Allergien und Unverträglichkeiten bereits im Voraus mit.

COLOMBI
Chalet

zum Aperitif

Kaiserstühler Flammkuchen – hausgemacht
mit krossem Speck, Käse und Rahm
– in kleine Stücke geschnitten –

oder

Flammkuchen mit Münsterkäse – hausgemacht
mit Käse, Rahm und Schnittlauch
– in kleine Stücke geschnitten –

zum Abendessen

Menü I

Griebenschmalz,
Buttersternle und Holzofenbrot
***
Waldpilzcremesuppe
mit Kräuterknöpfle
***
Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte)
mit Röstzwiebeln
krossen Bratkartoffeln und Feldsalat
***
Gebackene Apfelküchle
mit Zimtzucker, Vanillesauce
und marmoriertem Vanilleeis

€ 55,00 pro Person ohne Flammkuchen
€ 58,50 pro Person inkl. Flammkuchen

COLOMBI
Chalet

Menü II

Griebenschmalz,
Buttersternle und Holzofenbrot
***
Badischer Feldsalat
mit krossen Speckwürfeln und Kracherle
***
Brust von der Barbarie Ente
mit Entensauce, Apfel-Rotkraut
und geschmelzten Kartoffelknödeln
***
Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorangen
Grand Marnier Krokant und Joghurteis

€ 68,00 pro Person ohne Flammkuchen
€ 71,50 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü III

Griebenschmalz,
Buttersternle und Holzofenbrot
***
Konfierter Räucherlachs
mit Sauce Verte
verschiedenem gepickeltem Gemüse und Kräutersalat
***
Kabeljaufilet
– mit Bergkräutern krossgebraten –
mit Schnittlauchvelouté
Champagnerkraut und Kartoffelpüree
***
Schokoladenkuchen „medium“
mit eingelegten Kirschen, Vanillecreme
und Sauerrahmeis

€ 65,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 69,00 pro Person inkl. Flammkuchen

COLOMBI
Chalet

Menü IV
– ab 20 Personen –

Griebenschmalz,
Buttersternle und Holzofenbrot
***
Traditionelles schottisches Wildlachsfilet
in Blätterteig
mit Sauce Verte und Salatbouquet
***
Kalbsfilet
auf Morcheljus
mit Brokkoliröschen, Selleriepüree
und gratinierten Kartoffeln
***
Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorangen
Grand Marnier Krokant und Joghurteis

€ 68,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 72,00 pro Person inkl. Flammkuchen

Menü V

Griebenschmalz,
Buttersternle und Holzofenbrot
***
Waldpilzcremesuppe
mit Kräuterknöpfle
***
Fleisch-Fondue in der Brühe
220 g Fleisch bestehend aus:
Rinderfilet, Kalbsfilet
3 verschiedene Saucen, Kräuterbutter,
Pommes Frites, Brot
und Feldsalat
***
Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit eingelegter Glühweinbirne
und weißem Zimteis

€ 67,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 71,00 pro Person inkl. Flammkuchen

COLOMBI
Chalet

Menü VI (vegan)

Rote Bete Hummus und Holzofenbrot
***
Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe – pikant
mit karamellisierten Kürbiskernen
****
Veganer Kräuterpfannkuchen
mit cremigen Waldpilzen, Lauch
und Feldsalat
****
Schokoladenkuchen „medium“
mit eingelegten Kirschen, Vanillecreme
und Sauerrahmeis

€ 41,50 pro Person ohne Flammkuchen
€ 45,00 pro Person inkl. Flammkuchen

– Menüänderungen vorbehalten –