



LES ASSIETTES

LIEBER GAST



Herzlich willkommen im Restaurant Le Chef,
fühlen Sie sich erst einmal richtig zuhause und kommen Sie an
in unserer kreativen Stube mit viel Liebe zum Detail.

Hier wird nicht nur mit liebe der Tisch gedeckt, sondern auch gekocht,
das Gesetz schreibt uns vor alle Zutaten zu deklarieren,
da wir aber täglich frisch einkaufen und auch Lebensmittel sich je
nach Saison verändern, geben wir ihnen gerne
detaillierte Auskunft am Tisch falls Sie diese Informationen benötigen.

**Sprechen Sie ungeniert das Servicepersonal auf Allergien und
Unverträglichkeiten an, gerne stellt Meta Hildebrand oder Tobias
Köpsel auf ihre Allergene angepasst ihr Menü zusammen.**

Zudem geben wir gerne Auskunft zu unseren Lieferanten, da wir ein sehr
enges transparentes Verhältnis pflegen und keine Fragen scheuen.

Wir wünschen einen kulinarischen entspannten Abend
bei uns im Le Chef.

Von Herzen das Team vom Restaurant Le Chef

META HILTEBRAND

Aus der Küche: Tobias, Jessi, Michi und Topon

Aus dem Service: Remo, Basti und Charly

Ps: Dazu informieren wir Sie:

Fische und Meerestiere wo auch immer möglich sind MSC- oder ASC-
zertifiziert. Die Herkunft des Fleisches schreiben wir jeweils zu den
Gerichten dazu.

Crevetten	Zucht, Vietnam
Pulpo	Wild, Spanien
Lachs	Zucht, Schottland

«VENTRE
AFFAMÉ N'A POINT
D'OREILLES.»



Einem hungrigen Magen ist schlecht predigen.

LES APÉROS



APÉRO - ÉTAGIÈRE

Duett vom Serrano-Rohschinken (ESP) und Rugeli vom Luma-Salamettli (CH) mit süss eingemachten Tomaten, Grünen Oliven, eingelegten Balsamico Artischoken und Wasabi-Mandeln

24.50

HAUSGEMACHTES POPCORN

salzig-süss mit Einhorn-Himbeerstaub

Tüte a 6.–

oder

BLACK TRUFFLE CHIPS IN DER TÜTE

Premium Potato-Chips

125 g 12.–

Dazu empfehlen wir ein Glas

LE CHEFS DRY MARTINI

Ein Vodka-Tini LA-Style, der sich gewaschen hat.

Sehr gerne servieren wir ihn auch mit Gin.

16.–

oder

CHAMPAGNER PERRIER-JOUËT

Epernay (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

10 cl 17.–

oder

META VON SALIS

Weisswein (Schweiz) Fläscher (Chardonnay, Viognier) 10

cl 12.–

DIE EMPFEHLUNG DER KÜCHE



Unsere kreative Visitenkarte, voller bunten Überraschungen
kreiert von Meta Hildebrand

CHEFS GAUMENTANZ SURPRISE

Lassen Sie sich überraschen. Falls Sie auf spezielle Lebensmittel
allergisch sind oder lieber vegetarisch essen wollen, sagen Sie
das einfach unserer Bedienung beim Bestellen.
Gern bieten wir das Menü auch Laktosefrei oder Glutenfrei an.

3 - GANG - MENÜ

(ohne Dessert) 79.–

4 - GANG - MENÜ

(ohne Dessert) 101.–

5 - GANG - MENÜ

113.–

Kochen ist mehr als nur ein Beruf: es ist Berufung. Vertrauen Sie
unserer Leidenschaft, auserlesene Produkte in aussergewöhnliche
Genüsse zu verwandeln. Und lassen Sie sich (wann immer möglich)
persönlich vom Koch servieren, was wir am liebsten selbst essen würden.

Das Menü Surprise wechselt mindestens alle 3 Wochen
und ist kein Auszug aus der a la Carte ...

HIER ERLEBT IHR KULINARISCHER GAUMEN NEUE FREUDEN.

ZU EHREN VON FRED TSCHANZ



Fred Tschanz liebte die klassische Küche und auch die klassische Gastronomie, darum kochen wir diese Gerichte wie er sie mochte und verzichten hier auf Modernität und Eigenwilligkeiten, klassisch und gut. ohne Überraschungen. In Erinnerung an die Zeit wo das Le Chef noch nicht Metas Heimat war...

VORSPEISE

Klassischer Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Kräuter-Croutons und Speck-Chips an einem Senf-Honig-Dressing
16.50

HAUPTGERICHT STROGANOFF

Rindfiletspitzen (ARG) an einem Paprika-Rotweinjus mit Peperoni-Zwiebeln, Essiggurkenstreifen und Champignons, dazu servieren wir Sauerrahm und Butternudeln
45.–

DESSERT

Der vergessene Klassiker «Cup Colonel»
Zitronensorbet im Martiniglas, serviert mit einem Schuss Absolut Wodka 13.50

FRED TSCHANZ

27. März 1929 bis 19. Dezember 2012

In einfachen Verhältnissen geboren, gelang Fred Tschanz eine Tellerwäscher-Karriere wie im Bilderbuch. Seine Liebe zur Gastronomie hat er uns sowohl als Visionär als auch als Lebemensch bewiesen und hinterliess als letzten Streich das Restaurant Le Chef. Zu seiner gastronomischen Laufbahn gehörten nicht nur Erfolge, sondern auch Niederlagen – aber Fred Tschanz stand immer wieder auf, nach dem Motto «Nach em Räge schient d'Sunne, nachem gränne wird glacht». Fred Tschanz ist ein grosses gastronomisches Vorbild – nicht nur für Meta Hildebrand.

VORSPEISE



SAISONALER BLATTSALAT IN DER SCHÜSSEL

mit Apfelwürfeli und caramelisierten Kürbiskernen
an Honig-Balsamico-Dressing

12.50

MOZZARELLA VOM BÜFFEL

auf einem Randen-Frischkäsepüree garniert mit
Basilikum-Haselnusspesto, frischem Rucola und Popcorn

16.50

RAUHLACHS- SAUERRAHMGLACE

auf einem gehobeltem Fenchelsalat garniert mit Pumpernickelbrösel
und Himbeerstaub an einer Limetten-Grüntee-Balsamicoreduktion

17.50

VORSPEISE SURPRISE

lassen Sie sich überraschen

19.50

TATAR VOM RINDSFILET AM TISCH GEFLÄMMT

mit einem Erdnuss-Wasabi-Butter, dazu servieren wir ein
Salat vom Sauerkraut an einem Honigdressing und Toastbrot
Vorspeise klein 24.– | auf Wunsch Hauptgericht 41.–

METAS KLASSIKER

Gebackene Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Vanilleöl
(ohne Wasser und Gemüsebrühe, nur aus frischen Tomaten
Olivenöl und Kräuter vegan und frei von Zusatzstoffen jeglicher Art

15.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
für 1.– aufpreis auch gern gluten- und laktosefreies Brot
– einfach beim Service bestellen.

ZWISCHEN- UND HAUPTGERICHTE



GETRÜFFELTER WEISSWEINRISOTTO

mit gebackenem Honig-Apfel, garniert mit frischer Petersilie und gehobeltem Parmesan
kleine Vorspeise 21.– | Hauptgericht 39.–

STEINPILZGNOCCHI

(Vegan)

mit sautiertem Fenchel und Dörraprikosen
garniert mit Rucola und einem edlen Pistazien-oel
kleine Vorspeise 19.– | Hauptgericht 35.–

CURRY-MANGO-TOFU-ECKEN

(Gluten- und Laktosefrei / Vegan)

mit sautiertem Mais und Sauerkraut an einer Cocos-Sauce mit Black-Bean-Spaghetti
garniert mit Petersilie und gedörrten Cranbeerbis
34.–

Was sind Black Bean Spaghetti?

Diese Spaghetti bestehen zu 100% aus schwarzen Bio-Bohnen und enthalten unglaublich viel Eiweiss und Ballaststoffe bei gleichzeitig geringem Kohlenhydratanteil. Die Pasta ist zudem gluten-, ei- und laktosefrei und deshalb für Allergiker und Veganer bestens geeignet.

FISCH UND FLEISCH



FLIEGENDER PULPO UND RIESENCREVETTEN AM SPIESS

mit gebackenem Honig-Apfel und gedörrten Cranbeerbis auf Kartoffel-Maisstampf
dazu servieren wir eine Wasabi-Mayonnaise

47.–

LACHSTRANCHE GEBACKEN

im Pergament-Schiffchen mit Fenchel Dörraprikosen und Kapern
an einer Safransauce mit weisser Schokolade verfeinert
Beilage nach Wahl: Mais-Kartoffelstampf oder Butternudeln mit getrockneten Olivenbrösel

42.–

GESCHMORRTER ENTENSCHENKEL (FR)

an einer Toncabohnen-Rotweinsauce mit Randen-Kartoffelstampf mit einem Ragout von
Essigzwiebeln Kapern und Petersilie garniert mit Speckchips (CH)

45.–

METAS KLASSIKER

Argentinisches Rindsfilet-Medaillon mit Schalotten-Tomaten-Confiture
auf sautierten Erbsen und Karottenblumen an einer edlen Portweinjus
Beilage nach Wahl: Mais-Kartoffelstampf oder Butternudeln mit
getrockneten Olivenbrösel

Wählen Sie Ihre Garstufe: bleu chaud | saignant | à point | bien cuit 160
g 54.– | 250 g 69.50

Auf Wunsch mit gebratener Honig-Entenleber ca. 50 g (FR) Aufpreis 15.–

CHEF TO CHEF

1 KG Tomahawk-STEAK aus Irland (für 2 Pers.)
(Zubereitungszeit 45min)

serviert am Stück zum selber schneiden mit Knochen,
dazu Beilage schalen von Karotten-Erbsen-Gemüse,
Kartoffelstampf mit Mais, Sauerkrautsalat,
dazu Wasabimayonnaise ,Portweinjus und Schalotten-Tomatenconfiture
pro Person 79.–

Liebe Gäste Wir kochen frisch. Darum kann es beim Bestellen unterschiedlicher Gerichte
zu kurzen Wartezeiten kommen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

DESSERT



DUETT VON DER SCHOKOLADEE

weisses Schokoladenmousse mit Vanille parfümiert, dazu eine Kugel dunkles Schokoladensorbet, garniert mit Lotus-Crumbles am Tisch mit einer Blaubeeren-Milch angegossen

15.–

MANDELKUCHEN

mit einem Saurem Kirsch-Kirschen-Kompot und Sauerrahm

13.50

CARAMEL- FLEUR DE SEL PUDDING

(gluten- und laktosefrei-vegan)

mit Cocos-Quark und gerösteten Cacao-Cocos-Raspeln garniert

16.50

BRENNENDER APFEL- ORANGEN-SPIESS

(gluten-und laktosefrei-vegan)

mit Zimtucker und Strohrum mit caramelsierten Kürbiskernen (auf Wunsch mit einer Kugel Schokoladensorbet +3.–)

15.–

DESSERT- SURPRISE

die süsse Überraschung

15.50

METAS KLASSIKER

Warmes Schokoladenküchlein à la Meta mit leicht flüssigem Kern, dazu eine Kugel Sauerrahmglace auf saurem Kirsch-Kirschen-Kompott (15 Min. Backzeit)

16.–

MINIDSSERT



«besser klein als kein...»

WEISSES - SCHOKOLADENMOUSSE

mit sauren Kirsch-Kirschen-Kompott

6.50

HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL

Latte Machiatto

5.50

LE CHEF - SCHOKOLADEN - BROWNIE

mit Oliven und Sauerrahm

6.50

METAS LIEBLINGSSORTEN VON GLACE - LIPP

Crème: Sauerrahm oder Fleur-de-Sel-Caramel

Sorbet: Erdbeere, Chocolat noir, Zitronen oder Passionsfrucht Kugel

5.-



KÄSE



GETRÜFFELTER BRIE DE MAUX

mit heissem Honig-Rahm und caramelisierten Haselnüssen

19.50

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

mit einem Weizenbier-Gelee und caramelisierten Honig-Nüssen

16.50

Zum Ziegenkäse empfehlen wir folgendes Bier:

CHOPFAB

CHOPFAB WEIZEN

Auge: naturtrüb, hellgelb

Nase: feiner Hopfen, süsse Früchte, raffinierte
Koriandernoten Gaumen: prickelnd, fruchtig

Alkohol: 5.0%

6.-

LE CHEF-KIOSK



EIN BLICK IN DIE VITRINE LOHNT SICH.

Auserlesene Kleinigkeiten finden Sie bei uns in der Vitrine mit einem wechselnden Angebot.

META KOCHT

Das unkomplizierte Kochbuch für Jedermann
(auf Wunsch persönlich signiert)

25.–

FLEUR DE SEL

Hausgemacht z.B. Kaffee-Zimt, Wasabi-Basilikum,
Kokos-Banane-Ingwer, Hibiskus-Rose (immer wieder neue Kreationen)

10.– | 12.–

FLEISCHGEWÜRZ À LA META

Wir marinieren unser Fleisch immer gleich, jetzt zum Mit-nach-Hause-Nehmen.

10.–

LE CHEF-SALATSAUCE

Honig-Balsamico-Dressing im Kugel-Fläschli

2,5 dl 8.–

GUTSCHEIN

Das perfekte Geschenk für jeden: für die beste Freundin, fürs Mami,
für einen Geschäftspartner, als Dank oder als grosses Sorry.

Geschenkgutscheine aus dem Le Chef passen einfach immer.

Wählen Sie Ihren Wunschbetrag oder verschenken Sie einen kompletten Abend.

(z. B. 2× 5-Gang-Surprise mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee ab 300.–)