



**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.

Dazu informieren wir Sie:  
Fische und Meerestiere sind MSC- oder ASC-zertifiziert.

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, Vladimir und Topon  
Aus dem Service: Dittus, Paul und Jenni

«VENTRE  
AFFAMÉ N'A POINT  
D'OREILLES.»



Einem hungrigen Magen ist schlecht predigen.

# LES APÉROS



## APÉRO-PLÄTTLI

Duett vom Kräuterspeck (CH) und gehobeltem Fleischkäse (CH)  
mit einem Dip vom getrüffeltem Karottenpüree mit sauer eingemachtem  
Romanesco und marinierten Honig-Oliven  
klein 1 bis 2 Personen 19.50 | gross 2 bis 3 Personen 29.50

## HAUSGEMACHTES POPCORN

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 Vodkatini 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) 2014  
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.

### 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.

Hier erlebt Ihr Gaumen neue Freuden.

# ZU EHREN VON FRED TSCHANZ



In ewiger Erinnerung

## VORSPEISE

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

16.50

## HAUPTGERICHT STROGANOFF

Rindsfiletspitzen (ARG) an einem Paprika-Rotweinjus mit Peperoni-Zwiebeln, Essiggurkenstreifen und Champignons, dazu servieren wir Sauerrahm (Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln mit Zitronen-Pfeffer oder 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 Hiltbrand.

# VORSPEISE



## SAISONALER BLATTSALAT IN DER SCHÜSSEL

mit gehobeltem Rotkraut, Granatapfelkerne und  
einem würzigen Brotchip an Honig-Balsamico-Dressing

11.50

## MOZZARELLA VOM BÜFFEL

mit Orangenscheiben und Rucolasalat an einer Safran-Balsamico-  
Reduktion garniert mit Rapssamen und Erbsensprossen

15.–

## VORSPEISE SURPRISE

lassen Sie sich überraschen

19.–

## TATAR VOM TUNA AM TISCH GEFLÄMMT

mit einer Butter von karamellisierten Kürbiskernen und  
Kürbiskernöl dazu servieren wir einen Kürbis-Salat an Senfdressing mit Toastbrot  
Vorspeise 90 g 19.– | auf Wunsch Hauptgericht 200 g 37.–

## 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 mit einem argentinischen Rindsfiletspitzen-Spiess  
60 g +14.–

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

# ZWISCHEN- UND HAUPTGERICHTE



## SÄMIGER RANDEN-RISOTTO

mit karamellisierten Baumnüssen und Ziegenkäse-Brösel  
garniert mit Randenchips und Sprossen  
kleine Vorspeise 18.– | Hauptgericht 31.–

mit Riesencrevetten anstelle des Ziegenkäse Hauptgericht 39.–  
(option nur als Hauptgericht)

## BASILIKUM-TRIANGOLI IM KURKUMATEIG

mit Kapernapfel Oliven und Tomatenstreifen an Zitronenöl garniert mit Rucola  
kleine Vorspeise 19.– | Hauptgericht 32.–



# VEGAN/VEGETARISCH



gluten- und laktosefrei

## HAUSGEMACHTE KICHERERBSEN-SPINATBÄLLCHEN

an einer Currysauce mit gebratenem Blumenkohl und  
Berberitzen auf Black-Bean-Spaghetti garniert  
Hauptgericht 34.–



## NEUES MUSS ERKLÄRT WERDEN

Zwei junge Wilde im Kreis 4 haben sie entdeckt und zu uns  
in die Schweiz gebracht. Wir unterstützen das Start-up-  
Unternehmen nicht nur weil wir sie cool finden, sondern weil ihre  
Nudeln einzigartig sind... Ein Hoch auf den Kreis 4!

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



## MIESMUSCHELN IM TOPF SERVIERT

an einer Randen-Zwiebel-Rahmsauce, dazu servieren wir Hausbrot  
35.– (auch laktosefrei erhältlich)

## FLIEGENDE RIESENCREVETTEN AM SPIESS

mit gebratenem Blumenkohl an Zitronenöl mit Erbsensprossen dazu servieren wir  
eine Trüffelmayonnaise und Bratkartoffeln, garniert mit Himbeeren-Staub  
43.–

## CHEF-TELLER

Trio vom Geldflossen-Tuna, Schwertfischsteak und gebratene Riesencrevette  
an Yuzu-Chilli-Öl auf einem Beet von Erbsen und Blattspinat mit Safran-Kartoffelstock und  
Safran-Brotchips garniert mit getrockneten Olivenbrösel  
62.–

## GEBACKENES KLEINES SCHWEIZER MISTCHRATZERLI

mit zweierlei Karotten, mariniert mit Rosmarin und  
Honig dazu servieren wir eine Trüffelmayonnaise und Bratkartoffeln  
(35 Min. Backzeit)  
44.50

## METAS KLASSIKER

Argentinisches Rindsfilet-Medaillon mit Sauerkirschen-Balsamico-Kompott  
auf sautierten Erbsen und Blattspinat an einem Portweinjus

Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln mit Zitronen-Pfeffer oder Butternudeln  
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.–

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

# DESSERT



## DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Tonkabohnen parfümiert dazu ein Mango-Karotten-Parfait auf einem  
Baumnuss-Passionsfruchtkuchen liebevoll garniert

14.50

## TOBIS CHEESCAKE MIT SAUERRAHM

dazu eine Kugel Caramel-Fleur de Sel Glace mit Lotuscrumbles und Orangengelee und Orangenhippe

13.50

## PANNA COTTA VON DER KOKOSNUSS

mit Vanille dazu ein Apfel-Rosinen-Kompott garniert mit Apfelchips (gluten- und laktosefrei)

12.50

## DESSERT-SURPRISE

die süsse Überraschung

15.50

## BRENNENDER ORANGEN-SPIESS

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

15.–

## METAS KLASSIKER

Warmes Schokoladenküchlein à la Meta mit leicht flüssigem Kern,  
dazu eine Kugel Sauerrahmglace auf Birnen-Orangen-Kompott

(15 Min. Backzeit) 16.–

# MINIDSSERT



«besser klein als kein...»

## DUNKLES TONKABOHNEN-SCHOKOLADENMOUSSE

mit Apfel-Rosinen-Kompott

6.50

## HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL

mit Mango und Karotten

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.- | geschlagener Rahm 1.50

# KÄSE



## WIR BEZIEHEN NUR REIFEN KÄSE VON DEN JUNGEN WILDEN

Käseteller «Äs hät was hät» mit 3 bis 4 reifen Käsestücken,  
dazu Aprikosen-Lavendel-Senf, hausgemachtes Dörrfrüchte-  
Haferflockenbrot und eingemachte Schnapspläumen  
1 Person 18.– | 2 bis 3 Personen 34.–

## GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

mit einem Weizenbier-Gelee und Karamellisierten Honig-Nüssen  
19.50

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



ES GIBT NICHTS SCHÖNERES,  
ALS KREATIVITÄT MIT NACH HAUSE ZU NEHMEN.

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.–

# EIN BLICK IN DIE VITRINE LOHNT SICH



## FLEUR DE SEL

Hausgemacht z.B. Schoggi-Himbeere, 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.–)