



Cha da fö

Wein- & Fonduekeller

AUSSERGEWÖHNLICH UND EINZIGARTIG

Cha da fö

Wein- & Fonduekeller

**„Bainvegni“, „Benvenuto“, „Bienvenue“ und „Grüezi“
im „Cha da fö“!**

Wir heißen Sie herzlich willkommen im „Cha da fö“ – schön, dass Sie da sind!

In gemütlichem Ambiente servieren wir Ihnen ausgewählte Schweizer Spezialitäten und bringen damit ein kleines Stück Schweiz direkt an die Hessische Bergstraße.

„Cha da fö“ steht im Rätoromanischen für Küche und stammt aus dem Kanton Graubünden in der Schweiz. Aus dem Dialekt „Putér“ des inneralpinen Hochtals Oberengadin stammt das Wort „fö“, das Feuer bedeutet.

Mit der Verbindung von Küche und Feuer präsentieren wir Ihnen mit „Cha da fö“ köstliche Fonduespezialitäten in unserem historischen Gewölbekeller.

Erleben Sie in einzigartiger Atmosphäre einen Hauch von Schweiz in Heppenheim. Dazu servieren wir Ihnen die besten Weine Deutschlands und bieten Ihnen während der Saison verschiedene Weinevents an, bei denen Sie unsere befreundeten Winzer beim gemütlichen Fondueplausch hautnah kennenlernen können.



„Cha da fö“ verbindet nicht nur köstliche Küche und Feuer, sondern auch Familie und Freunde.

Unser Restaurant hat nur im Winter, vom 1. Oktober 2015 bis 30. April 2016, immer von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet.

Unsere Ruhetage sind Sonntag und Montag.



STARTER

Bündnerplatte

Verschiedene Bündner Rohschinken
und Bündner Käse

10,50

Gemischter Salat 🌿

Mit bunten Blattsalaten,
Gemüse, Ei, Körnern und Croûtons

7,50



Unser Salat wird wahlweise
mit French, Balsamico oder
Haus-Dressing serviert.



Bündnerfleisch ist eine
luftgetrocknete Rohpökelfware,
hergestellt aus Stotzenfleisch
vom Rind. Es ist in der Regel
rechteckig, von fester Konsistenz
und tiefroter Farbe im Inneren.
Der Begriff Bündnerfleisch ist
eine geschützte geographische
Angabe (GGA).

Nur Stotzenstücke, die
tatsächlich an der Bündner Luft
getrocknet und verarbeitet wer-
den, dürfen sich mit dem presti-
geträchtigen Namen schmücken.

BESCHREIBUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 1: mit Farbstoff, 2: geschwärzt,
- 3: Konservierungsstoffe/konserviert,
- 4: geschwefelt, 5: mit Phosphat,
- 6: mit Antioxidationsmittel,
- 7: mit Geschmacksverstärker, 8: gewachst,
- 9: mit Süßungsmittel(n),
- 10: mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n),
- 11: enthält eine Phenylalaninquelle,
- 12: kann bei überm. Verzehr abführend wirken,
- 13: chininhaltig, 14: koffeinhaltig, 15: Stärke,
- 16: Eiklar, 17: Sojaweiß, 18: Milcheiweiß

CHÄSFONDUE



Unsere Chäsfondues servieren wir Ihnen ab 2 Personen.

Alle Käsefondues werden mit frischem Brot serviert.

Das Fondue ist inzwischen zum Schweizer Nationalgericht avanciert, welches spezifische, damit verbundene Gewohnheiten aufweist. Die wichtigste ist sicherlich der „Verliererbrauch“. Hierbei muss der Teilnehmer, welcher sein Brotstück im Caquelon oder Fonduetopf verliert, der versammelten Gesellschaft eine Runde ausgeben, einen Schnaps oder Wein trinken.

Kirschnaps nur je 1,50 €

Klassisch „Moitié-Moitié“ 🌿

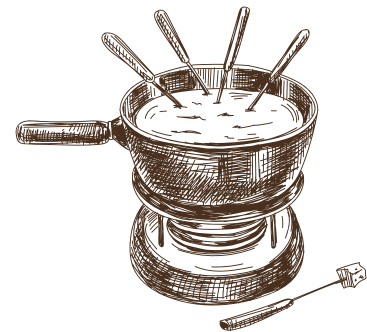
16,50 p. P.

Das Original aus dem Freiburgerland, mit auserlesenem Greyerzer und Fribourger Vacherin, Maisstärke, Weißwein, Kirsch und Gewürzen (225 g pro Person)

„Halber Mond“ 🌿

21,00 p. P.

Rezept streng geheim, fragen Sie nie danach! Nur das kann der Küchenchef verraten: Drei auserlesene Schweizer Käse, Maisstärke, Weißwein, Kirsch und Gewürze (225 g pro Person)



FLEISCHFONDUE



Alle Fleischfondues werden mit einer feinen Gemüsebrühe serviert, dazu gibt es frisches Brot und verschiedene Dips, die Sie nach Ihrem Geschmack selbst bestimmen.

Wählen Sie dazu Ihr Fleisch oder Ihren Fisch aus. Wir empfehlen 300 g pro Person. Nachbestellen geht ja immer!

SIDE ORDER

Mixed Pickles 2,50 p. P.

Blanchiertes Gemüse 3,50 p. P.

Mariniertes Gemüse 3,50 p. P.

Kleine Kartoffeln 3,50 p. P.

Rohgemüse 3,50 p. P.

WENNS MAL MEHR SEIN DARF

Fleisch je 100 g

Schweinefilet 4,50

Lammhüfte 7,50

Argentinische Rinderhüfte 7,50

Argentinisches Rinderfilet 10,50

Geflügel je 100 g

Hähnchenbrust 3,50

Barbarie Flugentenbrust 6,50

Fisch

Riesenscampi, drei Stück 9,50

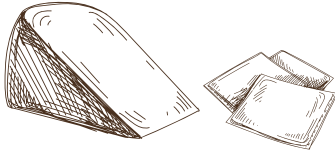
SAUCEN

Überblick über unsere leckeren Fondue- und Raclettesaucen:

Jaipur Curry, Chimichurri, Aioli, Erdnuss, Chili, BBQ, Sour Cream

**NUR AUF
VORBESTELLUNG!**

RACLETTE



Es gibt nichts besseres als
überbackenen Käse.
Genießen Sie Raclette zu zweit.



Sie wollen dazu auch grillen?
Suchen Sie Ihr Grillgut aus.

GRILLGUT

Raclette

Das Original aus der Schweiz.

Enthält neben Nature-Käse auch bereits
mit Knoblauch und Pfeffer gewürzte Scheiben,
was die Genusspalette noch erweitert.

Dazu kleine Kartoffeln, Essiggurken,
Tomatenscheiben, Silberzwiebeln
und Raclettebrot

12,50 p. P.

Fleisch je 100 g

Schweinefilet 4,50

Lammhüfte 7,50

Argentinische Rinderhüfte 7,50

Argentinisches Rinderfilet 10,50

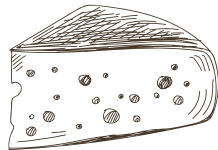
Geflügel je 100 g

Hähnchenbrust 3,50

Barbarie Flugentenbrust 6,50

Fisch

Riesenscampi, drei Stück 9,50



NUR AUF
VORBESTELLUNG!

RACLETTE

Raclette vom Laib

49,00

Für eine Gruppe ab vier Personen

Dazu kleine Kartoffeln, Essiggurken, Tomaten, Silberzwiebeln und Raclettebrot (ungefähr 1,3 kg)

Laut Aufzeichnungen von Klöstern der Innerschweiz haben wohl schon die Gründer der Eidgenossenschaft um 1291 «Bratchäs», wie Raclette damals noch genannt wurde, genossen. Dabei wurde der Käse am offenen Feuer geschmolzen und die weich werdende Masse nach und nach auf Teller oder Brot abgestreift.

Dank moderner Geräte ist heute die Zubereitung etwas einfacher, doch in jedem Raclette steckt noch immer die echte Schweizer Tradition und Genusskultur, wie sie von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

DESSERTS & KUCHEN



Haben Sie Lust auf etwas Süßes? Unsere Mitarbeiter verraten Ihnen gerne unsere Tagesdesserts.

Kleine Dessert-Selektion

4,50

Große Dessert-Selektion

7,50



Genießen Sie Ihr Dessert mit einem heißen Getränk. Kennen Sie schon unsere leckere Heiße Schokolade „Cha da fö“-Art?

GETRÄNKE

KAFFEE, TEE UND HEISSES

Tasse Kaffee ¹⁴	2,60
Tasse Milchkaffee ^{14,18}	3,00
Tasse Cappuccino ^{14,18}	3,00
Latte macchiato ^{14,18}	3,00
Espresso ¹⁴	2,10
Espresso macchiato ^{14,18}	2,30
Heiße Schokolade ¹⁸ „Cha da fö“-Art	3,00
Glas Tee	2,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Odenwald Quelle Mineralwasser		
Spritzig oder naturell	0,20 l	2,00
	0,75 l	5,90
Coca Cola ^{1,14}	0,20 l	2,20
Coca Cola light ^{1,9,11,14}	0,20 l	2,20
Fanta ^{1,6}	0,20 l	2,20
Sprite	0,20 l	2,20
Schweppes Tonic ¹³	0,20 l	2,60
Schweppes Bitter Lemon ¹³	0,20 l	2,40
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20 l	2,40

SÄFTE

Apfelsaftschorle	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,60
Apfel-Johannisbeer-Mehrfruchtschorle	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,60



Liebe Gäste,
wir servieren Leitungswasser nur in
Kleinstmengen zum Kaffee, ansonsten
ausschließlich hochwertiges Mineralwasser.
Es ist von elementarer Bedeutung,
gutes Wasser zu trinken.

GETRÄNKE

APERITIF

Lunatonic¹⁵

Einfach und Gut. Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Gin mit Fentiman´s Tonic begeistern.

Griesel Sekt Riesling Brut 0,1 l

Zitrusfrucht und Aprikose mit elegantem Abgang und belebender Frische

Griesel Sekt Rosé Brut 0,1 l

Kräftiges Rosa und zarte Pinot Frucht von Spätburgunder und Pinot Meunier

Apéro „Mitar“

Heidelbeerlikör mit Griesel Sekt

Alkoholfreier Apéro „Epoca“

Schweppes Wild Berry mit Limette und frischer Minze



BIER

6,50

Das „Halber-Mond“-Bier braut unser Braumeister nach speziell von ihm entworfenen Rezepten aus den Zutaten Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Die Biere sind naturtrüb, das sorgt für einen abgerundeten Geschmack.

Der Alkoholgehalt liegt zwischen 5,2 und 6,4 Vol. %.

4,70

4,90

Kellerpils

ist ein helles hopfenaromatisches Bier mit einer süßen zitrusartigen Hopfenblume

0,20 l 2,10

0,75 l 7,90

4,90

Radler

selbst gemischt

0,20 l 2,00

Radler alkoholfrei

0,33 l 2,50

Jever Fun

alkoholfrei

0,33 l 2,50

Erdinger Hefeweizen

alkoholfrei

0,50 l 3,70

GETRÄNKE

BRÄNDE

Die Brennerei im „Halben Mond“ wurde im Jahr 2011 installiert. Sie ist eine Verschlussbrennerei mit einer 200 Liter Brennblase. Besonderes Merkmal ist eine Feinkolonne mit 4 Glockenböden, um einen ganz feinen und qualitativ hochwertigen Brand herzustellen. Der Brennvorgang dauert zwischen 5 und 15 Stunden.

Der Alkohol lagert im Verschlussraum in Tanks, bis er weiterverarbeitet wird.

Derzeit brennen wir Edelbrände auf Basis von Bier- und Weinhefe.

Riesling Branntwein Silbermedaille 2015 Destillata	2 cl	3,00
Bockbierbrand	2 cl	3,00
Weinhefebrand Goldmedaille 2015 Destillata	2 cl	3,00
Williams	2 cl	3,50
Roter Weinbergpfirsichlikör	2 cl	2,50
Cappuccino-Sahne-Likör	2 cl	2,50
Heidelbeerlikör	2 cl	2,50
Kräuterlikör „Back to the roots“	2 cl	2,50

Genießen Sie auch zuhause Köstlichkeiten aus dem „Halben Mond“!

Wir möchten Sie nicht nur als Gast haben,
sondern auch als Freund.
Liken Sie uns auf Facebook!

Freunde sind ehrlich zueinander.
Teilen Sie uns Ihr Feedback bei Tripadvisor mit!

UNSERE EVENTS

Eine außergewöhnliche Location bietet den perfekten Raum für unvergessliche Veranstaltungen.

Entdecken Sie unsere vielseitigen Eventangebote und erhalten Sie weitere Informationen unter www.chadafoe.de oder auf unserer Facebook-Seite: facebook.com/chadafoeheppenheim

Noch mehr Events unter:
www.halber-mond.com

ERLESENE WEINE AUS DEUTSCHLAND

WEINGENUSS

*Aus der Feuerquell des Weines,
aus dem Zaubergrund des Bechers,
sprudelt Gift und – süße Labung,
sprudelt Schönheit – und Gemeines:
nach dem eig'nen Wert des Zechers,
nach des Trinkenden Begabung.*

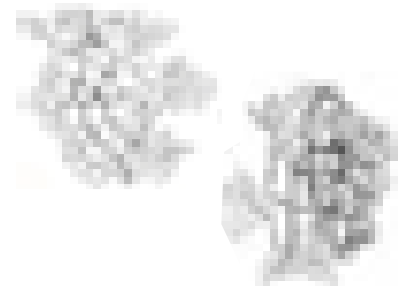
*Friedrich Martin von Bodenstedt (1819 - 1892),
deutscher Philologe, Übersetzer und Intendant in
Meiningen*

Wein zählt zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit. Sowohl die Kunst der Weinbereitung als auch die Kultur des Weingenusses ist über Jahrtausende hinweg bis heute immer fortentwickelt worden. Ein regelrechter Weinkult entstand etwa 2000 v. Chr. in Griechenland. Die Menschen verehrten den Wein derart, dass sie ihn in einer Gottesgestalt verkörpert wissen wollten: Dionysos. Er wurde vom Gott der Pflanzen zum Gott des Weins.

Wir im Cha da fö wollen diesen Kult auch weiterhin pflegen. Darum haben wir uns mit Sommelier Stephan Kox zusammengetan und für Sie eine exklusive Weinkarte gestaltet, durch die nicht nur Weinexperten, sondern auch Weinlaien auf Ihre Kosten kommen können.

Lassen Sie sich einen Wein empfehlen, probieren Sie etwas Neues und tauschen Sie sich mit Ihrem Tischpartner oder mit uns über Ihr persönliches Geschmackserlebnis aus.

Wir sind gespannt!



WEIN

HESSISCHE BERGSTRASSE

Staatsweingut, Domaine Bergstraße	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Heppenheimer Steinkopf Riesling Crescentia <i>Weißwein, 2013, trocken</i> Rund und fruchtbetont, körper- reich mit ausgeprägten Aromen.	2,80	5,30	25,50
Bensheimer Kalkgasse Auslese Riesling Auslese <i>Weißwein, 2010, edelsüß</i> Duft nach Birne, lebhaft, kräftige und dennoch gut eingebundene Säure.	14,00	-	50,00
Heppenheimer Centgericht Grauburgunder VDP.Erste Lage <i>Weißwein, 2013, trocken</i> Nussige Aromen, gehaltvoll, mit viel Schmelz.	-	-	25,50

RHEINGAU

Weingut Balthasar Ress	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Rüdesheimer Berg Rottland Riesling VDP.GG <i>Weißwein, 2013, trocken</i> Die Aromatik ist geprägt von eher herben Noten, erdig-würzig, zart tabakig, mit Anklängen saftiger gelber Früchte und frischer Gartenkräuter. Am Gaumen zupackend, spannend, enorm dicht und mit viel Potential.	6,30	12,00	44,20
„Von Unserm“ Riesling <i>Weißwein, 2014, trocken</i> Ganz klarer und präziser Riesling mit Anklängen an Stachelbeeren und reifen gelben Früchten, mit eleganter und ausgeprägter Säure.	-	-	26,70

WEIN

FRANKEN

RHEINHESSEN

Weingut Juliusspital	0,10 l	0,20 l	0,75 l	Weingut Schloss Westerhaus	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Iphöfer Kronsberg	3,70	7,20	25,70	Schloss Westerhaus	5,30	10,00	36,90
Silvaner VDP.Erste Lage				Riesling VDP.GG			
<i>Weißwein, 2014, trocken</i>				<i>Weißwein, 2012, trocken</i>			
Keuperterroir – hier ist es schmeckbar. Weich, geschmeidig und vollmundig mit einem Bündel kräutriger, gelbfruchtiger Aromen. Komplexer Charakter.				Duft nach gelben Tropenfrüchten wie Maracuja und Ananas, zarter Blütenhonig, gelber Apfel. Dezen- ter Restzucker und mineralische Länge. Sehr gutes Reifepotential.			
Würzburger Silvaner	-	-	23,20	Ingelheimer Weißer Burgunder	-	-	24,00
Silvaner VDP.ORTSWEIN				Weißer Burgunder VDP.ORTSWEIN			
<i>Weißwein, 2014, trocken</i>				<i>Weißwein, 2014, trocken</i>			
Saftige Zitrusfrucht, harmonisch und weich.				Viel gelbe Frucht gepaart mit wür- ziger Mineralität. Zarte Muskel- spiele harmonisieren mit eleganten Burgundernoten.			
Würzburger Pfaffenberg	6,60	12,40	46,40	Schloss Westerhaus	6,00	11,60	42,10
Spätburgunder VDP.Erste Lage				Spätburgunder VDP.GG			
<i>Rotwein, 2012, trocken</i>				<i>Rotwein, 2011, trocken</i>			
Herrlich komplex, vollmundig und weich. Ungeheuer vielschichtig, Aromen von Schwarzkirschen, Mokka und Zartbitterschokolade. Rauchig, an Tabak erinnernde Komponenten.				Schwarzkirsche, Himbeere, Kakao und brauner Toast, Karamell und Toffee, gefolgt von filigraner Frucht mit guter Struktur und feiner Säure.			

WEIN

MITTELRHEIN

Weingut Josten & Klein 0,10 l 0,20 l 0,75 l
Leutesdorf Gartenlay 10,60 20,00 74,30
Sauvignon Blanc
Weißwein, 2013, trocken
18 Monate Barrique, unfiltriert.
In diesem ungewöhnlichen Wein
verbinden sich Kraft und Opulenz
mit feiner, mineralischer Eleganz.
Reife Maracuja und Ananas,
komplexer Charakter.

Leutesdorfer Riesling - - 29,80
Riesling
Weißwein, 2013, trocken
Ein komplexes Spiel von Blumen
und Fruchtaromen. Fülle und
Dichte, umspielt von zarten
Vanilletönen.

AHR

Weingut Josten & Klein 0,10 l 0,20 l 0,75 l
Mayschoss Mönchberg 9,30 18,00 65,00
Pinot Noir
Rotwein, 2013, trocken
Aristokratische Opulenz.
Kräftige Aromen von schwarzer
Kirsche verweben sich subtil mit
der Würze von Thymian und
Schiefer.

Mayschoss - - 29,80
Pinot Noir
Rotwein, 2013, trocken
Intensive Aromen von Schwarzkir-
sche und Pflaumen, kühle Frucht,
präsen Säure und jugendliche
Frische. Harmonische Gerbstoffe.

WEIN

MOSEL

Markus Molitor 0,10 l 0,20 l 0,75 l

Zeltinger Schlossberg Riesling 8,90 17,30 62,40

Riesling Auslese

Weißwein, 2007, trocken

Aromen von Aprikosen, gelbem Apfel und Zitrusfrüchten mit kräutrigen Anklängen.

Dicht, komplex, vollmundig mit einer animierenden Säure und einem langen mineralischen Nachhall.

Blauschiefer Riesling - - 26,90

Riesling

Weißwein, 2014, trocken

Dezenter Duft nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln.

Weinig, leicht und erfrischend.

Am Gaumen rassige Säure, elegant, mineralischer Nachhall.

BADEN

Weingut Franz Keller 0,10 l 0,20 l 0,75 l

Grauburgunder Franz Anton 6,10 11,80 42,70

Grauburgunder

Weißwein, 2013, trocken

Herrlich voller Weißwein; dezente Röstaromen, zarter Vanille- und Maracujaduft; würziger, langer Nachhall.

Oberbergener Bassgeige - - 24,40

Grauburgunder

Weißwein, 2014, trocken

Einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische. Ein Grauburgunder mit dezentem Sortenbukett und feinrassiger Säure.

Spätburgunder Selection S 10,60 20,60 74,30

Spätburgunder

Rotwein, 2011, trocken

Tiefrote Farbe, Nuancen von reifen Kirschen, unterlegt mit Röstaromen und Vanillearomen der Barriquelagerung. Kraftvoller Rotwein mit filigranen Aromennuancen.

WEIN

NAHE

PFALZ

Weingut Hexamer	0,10 l	0,20 l	0,75 l	Weingut Ernst & Mario Zelt	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Riesling No1 Schloßböckelheimer in den Felsen	5,50	10,60	38,30	Laumersheimer Kirschgarten	6,20	11,90	43,40
Riesling <i>Weißwein, 2013, trocken</i> Komplexe und vielschichtige Aromen von Mango, Birne und Aprikose. Kräftiger finessenreicher Körper mit mineralischem Nachhall.				Chardonnay Q.b.A. <i>Weißwein, 2013, trocken</i> Das Bouquet ist von Aromen gelber Früchte mit feinwürzigen Röstnoten geprägt. Sein Körper ist gut strukturiert, komplex und saftig mit feinem Schmelz und einem langen Nachhall.			
Weißburgunder	-	-	22,40	Merlot	-	-	24,80
Weißburgunder <i>Weißwein, 2014, trocken</i> Aromen von Birne und Melone. Eleganter und zart cremiger Weißburgunder mit einem mittleren Nachhall.				Merlot Q.b.A. <i>Rotwein, 2013, trocken</i> Leicht grüne, kräutrige und dezente Holznase mit Anklängen von Paprika und Tönen roter Beeren. Am Gaumen Volumen, starker Sortencharakter.			
				Cabernet Sauvignon	-	-	24,80
				Cabernet Sauvignon Q.b.A. <i>Rotwein, 2013, trocken</i> Kräuterwürzige Paprikanase mit Tönen von Preiselbeeren. Im Mund geradlinige, präsenste Johannisbeerfrucht mit Noten von Paprikaschoten. Pikante Kräuterwürze und feine Mineralität.			

WEIN

WÜRTTEMBERG

Graf Adelmann	0,10 l	0,20 l	0,75 l
„Der Löwe von Schaubeck“	-	-	25,00
Weißweincuvée <i>Weißwein, 2014, trocken</i> Feine, elegante Komposition von Riesling mit Grau- und Weißburgunder, mit edlen Akzenten: Aprikosenduft, saftig-würzig, Anklänge von weißem Pfeffer.			
„Der schwarze Löwe“	8,10	15,70	56,60
Lemberger VDP.GG <i>Rotwein, 2011, trocken</i> Dunkles Granat, überaus charmanter Duft nach Zedernholz und Cassis, viel Fülle und Saftigkeit. 2 Jahre im Barrique gereift.			
„Brüssele“	-	-	24,70
Muskattrollinger <i>Rotwein, 2012, trocken</i> Strahlendes Ziegelrot, herrlicher Duft von Rosen und Kardamom, Würze, Saftigkeit und Frucht.			

SACHSEN

Weingut Prinz zur Lippe	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Schloss Proschwitz	4,60	9,00	32,40
Scheurebe VDP.Gutswein <i>Weißwein, 2014, trocken</i> Schöne grünelbe Farbe, saftige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, erstklassiger Stil, duftet zart nach Pfirsich und schwarzen Johannisbeeren, hat genau das richtige Maß an Säure und einen langen Abgang.			
Schloss Proschwitz	-	-	25,30
Goldriesling VDP.Gutswein <i>Weißwein, 2014, trocken</i> Dieser Goldriesling fällt durch seine helle, gelbliche Farbe auf. Das Bukett ist feinwürzig mit leichter Muskatnote. Ein leichter, charaktervoller Wein.			

H A L B E R
Mond

Chadafo

Wein- & Fonduekeller

Halber Mond Restaurant GmbH & Co. KG

📍 Ludwigstraße 5 • 64646 Heppenheim

☎ Telefon: 06252 126848

📠 Telefax: 06252 126917

✉ chadafoe@halber-mond.com

🌐 www.chadafoe.de