



Chada fö

Wein- & Fonduekeller

2005

AUßERGEWÖHNLICH UND EINZIGARTIG

„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.

Unsere Öffnungszeiten:

Oktober bis April

Do. - Sa. 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

(Gruppen außerhalb der Geschäftszeiten auf Anfrage)



ALL YOU CAN PIEK KÄSEFONDUE

Jeden Donnerstag können Sie bei unserem „All you can piek“ so richtig schlemmen. Für alle Käseliebhaber gibt es für € 15,00 pro Person Käsefondue so viel Sie mögen.

STARTER

Bündnerplatte 10,50
Verschiedene Bündner Rohschinken und Bündner Käse

Bündnerfleisch ist eine luftgetrocknete Rohpökelfleisch, hergestellt aus Stotzenfleisch vom Rind. Es ist in der Regel rechteckig, von fester Konsistenz und tieferer Farbe im Inneren. Der Begriff Bündnerfleisch ist eine geschützte geographische Angabe (GGA). Nur Stotzenstücke, die tatsächlich an der Bündner Luft getrocknet und verarbeitet werden, dürfen sich mit dem prestigeträchtigen Namen schmücken.

CHÄSFONDUE

Unsere Chäsfondues servieren wir Ihnen ab 2 Personen.

Alle Chäsfondues werden mit frischem Brot serviert.

Klassisch „Moitié-Moitié“ 18,50 p. P.
Das Original aus dem Freiburgerland, mit auserlesenem Greyerzer und Fribourger Vacherin, Maisstärke, Weißwein, Kirschen und Gewürzen (400 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, Kirschen und Gewürze (400 g pro Person)

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 Fonduepfopf verliert, der versammelten Gesellschaft eine Runde ausgeben, einen Schnaps oder Wein trinken.

Kirschnaps nur je 1,50 €

FLEISCHFONDUE

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

Wählen Sie dazu Ihr Fleisch oder Ihren Fisch aus. Der Mindestbestellwert von Fonduegut beträgt 300 g pro Person. Nachbestellen geht ja immer!

Fleisch je 100 g

Schweinefilet	5,50
Lammhüfte	7,70
Argentinische Rinderhüfte	7,00
Argentinisches Rinderfilet	12,50

Geflügel je 100 g

Hähnchenbrust	4,60
Barbarie Flugentenbrust	8,30

Fisch

Riesenscampi, drei Stück	9,50
--------------------------	------

SIDE ORDER

Mixed Pickles 2,50.
Blanchiertes Gemüse 3,50
Mariniertes Gemüse 3,50
Kleine Kartoffeln 3,50

SAUCEN

Überblick über unsere leckeren Fondue- und Raclettesaucen:
Mango-Curry-Sauce, Chimichurri, Aioli, Erdnussdip*, Chili & Tomaten Chutney, Sour Cream, BBQ Sauce*

RACLETTE

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

Raclette 12,50 p. P.
Das Original aus der Schweiz. Dazu kleine Kartoffeln,
Essiggurken, Tomatenscheiben, Silberzwiebeln und
Baguette

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

Fleisch je 100 g

Schweinefilet	5,50
Lammhüfte	7,70
Argentinische Rinderhüfte	7,00
Argentinisches Rinderfilet	12,50

Geflügel je 100 g

Hähnchenbrust	4,60
Barbarie Flugentenbrust	8,30

Fisch

Riesenscampi, drei Stück	9,50
--------------------------	------

DESSERT

Haben Sie Lust auf etwas Süßes?

Crème brûlée „Feuer & Flamme“^{„i,j,l“}
Traditionelle französische Süßspeise mit
köstlicher Karamellkruste. Am Tisch Flambiert. 5,90

GETRÄNKE

KAFFEE, TEE UND HEIßES

Tasse Kaffee	2,60
Tasse Milchkaffe	3,00
Tasse Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,00
Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,30
Heiße Schokolade	3,00
Ronnefeldt Tee	3,50
English Breakfast, Earl Grey, Mint, Sweet Berries, Rooibos, Morgentau, Assam Bari, Bergkräuter, Fruity Camomile, Green Dragon	

JETZT EIN FREUND WERDEN

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!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Odenwald Quelle Mineralwasser		
Medium oder naturell	0,20 l	2,00
	0,75 l	5,90
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,60
Coca Cola^{1,9}	0,33 l	2,90
Coca Cola light^{1,9,14}	0,33 l	2,90
Fanta^{4,9, 1, E412}	0,33 l	2,90
Sprite⁹	0,33 l	2,20
Schweppes Tonic¹³	0,20 l	2,60
Schweppes Bitter Lemon^{4,13}	0,20 l	2,60
Schweppes Ginger Ale¹	0,20 l	2,40

APERITIF

Lunatonic¹³	6,50
Einfach und Gut. Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Gin mit Thomas Henry Tonic begeistern.	
Halber Mond Sekt 0,1 l	4,70
Zitrusfrucht und Aprikose mit elegantem Abgang und belebender Frische	
Griesel Sekt Rosé Brut 0,1 l	6,10
Kräftiges Rosa und zarte Pinot Frucht von Spätburgunder und Pinot Meunier	
Apéro „Mitar“	4,90
Heidelbeerlikör mit Halber Mond Sekt	

BIER

„Hepprumer 1847“ Kellerpils	0,40 l	3,40
Helles hopfenaromatisches Bier mit einer süßen zitrusartigen Hopfenblume		
Radler	0,40 l	3,40
Radler alkoholfrei	0,33 l	2,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	2,50
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	3,70

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. %.



WEINE

WEIßWEIN

Schloss Schönberg	0,20 l	6,50
Riesling, trocken	0,75 l	26,00

Die Trauben für diesen Riesling stammen von bis zu 48 Jahre alten Reben im Auerbacher Fürstenlager. Bis ins Frühjahr hinein hat der junge Wein im großen Holzfass und im Edelstahltank gemütlich vor sich hin gegoren und sich zu einem starken, feifruchtigen Riesling mit langlebiger Struktur und Reifepotential entwickelt.

Weingut Schloss Schönberg, Bensheim

Heppenheimer Eckweg	0,20 l	6,50
Roter Riesling, Kabinett, feinherb	0,75 l	24,00

Betont duftige, sehr frische, kristallklare Nase nach Zitrus und exotischen Früchten. Ein harmonisches Zusammenspiel aus Süße und Säure.

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Schloss Schönberg	0,20 l	6,50
Grauburgunder, trocken	0,75 l	26,00

Der Grauburgunder wird aus reifen Trauben aus dem Auerbacher Fürstenlager gekeltert. Die wilden Hefen aus Weinberg und Keller beginnen sofort mit der Arbeit, sodass ein kraftvoller Grauburgunder mit samtig weicher Struktur, reifen gelben Fruchttönen und einer feinen zurückhaltenden Säure entsteht.

Weingut Schloss Schönberg, Bensheim

ROTWEIN

Der Merlot	0,20 l	6,90
Merlot, trocken	0,75 l	27,90

Der weiche Jedem-Schmecker
Weingut Rothweiler, Bensheim

Der Regent	0,20 l	6,90
Regent, trocken	0,75 l	27,90

Die weiche Fürstenlager-Zwetschge
Weingut Rothweiler, Bensheim

Der Dakapo	0,20 l	7,90
Dakapo, trocken	0,75 l	31,00

Der rare, etwas andere Rote
Weingut Rothweiler, Bensheim

ROSÉWEIN

Schloss Schönberg	0,20 l	7,40
Rosé, trocken	0,75 l	28,00

Ein Rosé der mehr kann als nur Frucht und Süße. Der Wein ist trocken, würzig, ernst und kraftvoll. Ausgebaut wurde der Wein im großen Holzfass und überzeugt mit viel Struktur und Länge und einer ganz exotischen Stilistik geprägt durch eine glasklare Rotfrucht und feiner Kokosnote.

Weingut Schloss Schönberg, Bensheim

BRÄNDE & LIKÖRE

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.

Deutscher Weinbrand	4 cl	6,40
Bockbierbrand	4 cl	6,95
Tresterbrand	4 cl	5,85
Grasbrook Rum	4 cl	5,65
Williams	4 cl	6,95
Kirschwasser Sweetheart	4 cl	5,85
Mondwodka	4 cl	5,85
Princess Sparkle Einhorn Himbeer Likör	4 cl	4,00
Roter Weinbergpfirsichlikör	4 cl	3,20
Heidelbeerlikör	4 cl	3,30
Back to the roots - Kräuterlikör	4 cl	3,10
Cappuccino-Sahne-Likör	4 cl	4,20

DEKLARATIONSPFLICHTIGE

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1: Farbstoffe | 8: gewachst |
| 2: Konservierungsmittel | 9: Phosphat |
| 3: Nitritpökelsalz | 10: Süßungsmittel |
| 4: Antioxidationsmittel | 11: Phenylalanin-quelle |
| 5: Geschmacksverstärker | 12: koffeinhaltig |
| 6: Geschwefelt | 13: chininhaltig |
| 7: Geschwärzt | 14: mit Zuckerart und Süßungsmittel |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | | |
|-----------------|-------------------|---------------------|
| a: Gluten | k: Krebstiere | u: Pecanüsse |
| b: Weizen | l: Eier | v: Paranüsse |
| c: Roggen | m: Fisch | w: Pistazien |
| d: Gerste | n: Erdnüsse | x: Macadamianüsse |
| e: Hafer | o: Soja | y: Sellerie |
| f: Dinkel | p: Schalenfrüchte | z: Senf |
| g: Kamut | q: Mandeln | aa: Sesam |
| h: Hybridstämme | r: Haselnüsse | bb: Schwefel-dioxid |
| i: Milch | s: Walnüsse | cc: Lupine |
| j: Lactose | t: Cashewnüsse | dd: Weichtiere |