



Das Ferien- & Seminarhotel CHÄSEREN zeichnet sich durch seine aussergewöhnliche Lage aus. Es ist ein Wohlfühlort auf 964 Metern Höhe, zwischen St. Gallen und Appenzell gelegen. In ruhiger und malerischer Umgebung bietet sich ein einzigartiges Panorama mit Blick auf das Alpsteingebirge und den Säntis.

1989 wurde die ehemalige Käserei neu aufgebaut, zu einem Berghotel aus zwei Gebäudekomplexen mit lokalem Charme. Ab Februar 2023 ist das Ferien- & Seminarhotel CHÄSEREN unter neuer Führung. In geschickter Weise, mit viel Engagement und Leidenschaft, verbindet der neue Gastgeber, Markus Strässle mit Tamara Strassmann, Tradition und Moderne mit Komfort. Dabei spürt man die sympathische Mischung aus Leidenschaft und Schweizer Gastfreundschaft.

Geschmack, Tradition, Saisonalität, Liebe zum Detail

Das Restaurant Chäseren liegt in einer ruhigen Landschaft, 20 Kilometer von St. Gallen entfernt. Es bietet eine wunderschöne Aussicht auf das Säntis- und Alpstein-Gebirge. Im Restaurant servieren wir Ihnen Schweizer und internationale Küche, sowie saisonale Gerichte. Lassen Sie sich verzaubern.

SPEISEKARTE

AUS DER KALTEN KÜCHE

Bunter Blattsalat mit hausgemachten Croûtons	8.00
Gemischte Salatbowle serviert mit Kräutern und Ei	9.50
Nüsslisalat mit Toggenburger „Bloderchäs“ und Knusperspeck	15.00
Tatar vom Rind mit Toast und Butter serviert	19.50 25.00

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft	8.00 11.00
Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	8.50 11.50
„Appenzeller Chässuppe“ serviert mit Mostbröcklitoast	10.50 14.00

AUS DER WARMEN KÜCHE

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 36.00
an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln

Kalbsleberli „Venezia“ 32.00
gebraten mit Zwiebeln, knuspriger Butterrösti

Cordon-Bleu vom Schwein - nach Art des Chefs 29.50
gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli mit Pommes frites und Saisongemüse

Paniertes Schweineschnitzel
serviert mit Pommes frites

L (160g)	18.50
XL (220g)	25.50
Gemüse	5.50

Rindsfilet an Pfeffersauce oder Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

150 g	34.00
200 g	41.00
300 g	52.00

CHÄSEREN SPEZIALITÄTEN

Rindsfiletwürfel im Pfännli 39.50
mit Knoblauch-Kräutersauce überbacken und Pommes frites

Hausgemachte „Chässpätzli“

...mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50
...mit Appenzeller Siedwurst	29.00
...zusätzliche Siedwurst	9.50

AUS DEM WASSER

Gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce 35.50
mit Cherry-Grilltomaten, Salzkartoffeln und buntem Gemüse

GERICHTE OHNE FLEISCH

Hausgemachte Chässpätzli 19.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Knusprige Butterrösti im Pfännli serviert 12.00
...mit Käse überbacken plus 5.50
...mit buntem Gemüse plus 5.50
...mit zwei Spiegeleiern plus 5.50

Bunter Saison-Gemüseteller 25.00
dazu eine Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl
Teigwaren, Rösti, Salzkartoffeln und Pommes frites

FÜR UNSERER KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Chässpätzli 9.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Paniertes Schweineschnitzel 12.50
serviert mit Pommes frites

Rindsgehacktes mit Hörnli 9.50

Portion Pommes frites 9.00

Fleisch und Fischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel. Abweichungen werden entsprechend ausgewiesen.

Über die Herkunft der Fische geben Ihnen unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

DESSERTS

Apfelstrudel an hausgemachter Vanillesauce	11.00
Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern serviert mit Joghurtglace und Schlagrahm	12.50
Hausgemachtes Caramelköpfi mit Früchten und Schlagrahm dekoriert	9.50
Schlorzifladen mit Schlagrahm	8.50
Schlagrahm	1.50
Kugel Glace von der Glacekarte	3.50

Diverse Glacesorten und Coupekreationen finden Sie in unserer Glacekarte