



Cha da fö

Wein- & Fonduekeller

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 2024 bis März 2025

Freitag und Samstag 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

(Gruppen ab 20 Personen außerhalb der Geschäftszeiten auf Anfrage)



Alle Preise in Euro. Bei Fragen zu Lebensmittelallergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

*Zubereitet mit unserem hauseigenen Brantwein.

VORSPEISEN

Antipasti-Teller 8,00
mit gegrillten Paprika, Zucchini, Auberginen,
Champignons, Peperoni, marinierten Oliven und Kapern
dazu Balsamicocreame
Brot und Butter 1a, 7, 9, 12

Vorspeiseteller Fleisch und Käse 9,50
mit Salami, luftgetrocknetem Schinken,
Weichkäse und Tete de Moine.
Brot und Butter 1a, 7, 9, 12, b, e

Gemischter Vorspeiseteller 9,50
mit Antipasti, Salami, Schinken und Käse.
Brot und Butter 1a, 7, 9, 12, b, e

KÄSE FONDUE

*Von unseren Käsefondues
servieren wir Ihnen 250g pro Person*

Cha da fö Fondue 23,00 p. P.
Unsere Hausmischung
- beliebt bei allen, die gerne ein mildes Käsefondue mögen.
Eine Mischung mit Zillertaler Bergkäse
Brot 1a, 7, 12

Schweizer Käse Fondue 28,00 p. P.
Ein kräftiges, traditionelles Fondue
aus
Appenzeller Käse, Greyerzer und Rohmilch Emmentaler
Brot 1a, 7, 12

WUSSTEN SIE SCHON?

Das Fondue ist inzwischen zum Schweizer Nationalgericht avanciert, das 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.

FLEISCHFONDUE

Alle Fondues werden mit unserer Hauseigenen Gemüsebrühe serviert, dazu gibt es frisches Brot und drei verschiedene Dips 1a, 7, 9.

Wählen Sie dazu Ihr Fleisch aus. Der Mindestbestellwert von Fonduegut beträgt 200 g pro Person. Nachbestellen geht ja immer!

Fleisch je 100 g

Schweinefilet	6,50
Hähnchenbrust	8,00
Rinderhüfte	9,50

BEILAGEN

Mediterranes Gemüse
(Paprika, Aubergine, Zucchini & Pilze) 5,00
Gschwellti 4,00
(kleine Kartoffeln mit Schale)

SAUCEN

Überblick über unsere leckeren
Fonduesaucen:

Mango-Curry-Sauce 7,9

Aioli 7

Salsa 9

Extra Sauce: 3,00

FONDUEMIX

Sie sind unentschlossen und wollen am liebsten unsere ganze Karte ausprobieren? Dann wählen Sie am besten eines unserer Fonduemix-Pakete.

Wir übernehmen die Auswahl und Sie das Schlemmen!

*Die Fonduepakete
Fonduemix sowie Fondueplausch
erhalten Sie ab 2 Personen*

Fleisch-Fondue-Mix **26,00 p. P.**

Pro Person servieren wir Ihnen

100 g Schweinefilet,
100g Hähnchenbrust
100g Rinderhüfte
mit Gemüsebrühe
Dazu servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse,
Gschwellti und Brot.^{1a}
Sowie unsere Dips ^{7,9}
Aioli, Mango-Curry-Sauce und Salsa

Fondue Mix **27,50p.P.**

Fleisch- und Käse-Fondue

Pro Person servieren wir Ihnen

50g Schweinefilet,
50g Hähnchenbrust,
50g Rinderhüfte
mit Gemüsebrühe und
125g Hausmischung Käsefondue. ^{1a, 7, 12}

ebenso

1 Portion mediterranes Gemüse,
1 Portion Gschwellti und Brot.
unsere Dips ^{7,9}
Aioli, Mango-Curry-Sauce und Salsa.

FONDUEPLAUSCH

3 -Gang- Fondue Menü **40,00 p. P**

der Klassiker

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Vorspeise

Antipasti, Salami, Schinken und Käse
mit Brot und Butter ^{1a, 7, 9, 12, b, e}

Hauptgang

Pro Personen servieren wir Ihnen, ^{1a,7, 9,12.}

50g Schweinefilet, 50g Hähnchenbrust, 50g Rinderhüfte
mit Gemüsebrühe

sowie

125g Hausmischung Käsefondue.

Dazu servieren wir Ihnen

mediterranes Gemüse, Gschwellti und Brot.

Ebenso unsere

Dips Aioli, Mango-Curry-Sauce und Salsa
^{3,7}

Dessert

DESSERT

Haben Sie Lust auf etwas Süßes?

Crème Brûlée

Traditionelle französische Süßspeise mit köstlicher
Karamellkruste ^{3,7}

5,90

Schokoladen Fondue „Cha da fö“

9,50

100g Schokolade mit Früchten

Wahlweise mit Weißer-, Vollmilch- oder Zartbitter
Schokolade ⁷

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Odenwald Quelle Mineralwasser

Medium oder Naturell 0,75 l 6,50

Saftschorle 0,30 l 4,50

Apfelsaft, Johannisbeernektar,
Maracujanektar, Traubensaft

Coca Cola^{a,i,k} 0,33 l 3,50

Coca Cola light^{a,i,k} 0,33 l 3,50

Fanta^{1,6} 0,33 l 3,50

Sprite¹ 0,33 l 3,50

Schweppes Tonic¹ 0,30 l 3,50

Schweppes Bitter Lemon¹ 0,30 l 3,50

Schweppes Wild Berry 0,30 l 3,50

APERITIF

Lunatonic ^l 8,00

Einfach und gut. Lassen Sie sich von unserem
hauseigenen Gin mit Schweppes Tonic begeistern.

Halber Mond Aperol ¹² 7,00

Secco mit hauseigenem Weinbergpfirsichlikör

Aperol Spritz ^{12,a} 7,00

Aperol mit Secco, Mineralwasser und Orange

Lillet ¹² 7,00

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry

BIER

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

„Hepprumer 1847“ Kellerpils ^{1,e} 0,40 l 3,90
Helles hopfenaromatisches Bier mit
einer zitrusartigen Hopfenblume

Hefeweizen ^{1,e, 1,f} 0,50 l 4,50
mit fruchtig süßer Note

Schwarzbier ^{1,e} 0,30 l 3,50
mit Anklängen von Kaffee und
dunkler Schokolade

Jever Fun ^{1,e} 0,33 l 4,00
alkoholfrei

Erdinger Hefeweizen ^{1,e, 1,f} 0,50 l 5,00
alkoholfrei

KAFFEE UND TEE

Tasse Kaffee ^k 3,10

Tasse Milchkaffe ^k 4,30

Tasse Cappuccino ^k 3,20

Latte Macchiato ^k 4,10

Espresso ^k 2,20

Espresso Macchiato ^k 2,70

Glas Tee 4,00

Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Rooibos Vanille,
Waldbeere, Apfel-Birne, Pfefferminze, Alpenkräuter
English Breakfast, Earl Grey, Mint, Sweet Berries,
Rooibos, Morgentau, Assam Bari, Bergkräuter, Fruity
Camomile, Green Dragon

GETRÄNKE

WEIßWEIN

Grauburgunder , trocken 12 0,20 l 5,00
Weingut Freiberger, Deutschland

**Heppenheimer Eckweg
Roter Riesling, Kabinett, feinherb 12** 0,20 l 5,50
Bergsträßer Winzer eG, Deutschland

Silvaner trocken 12 0,20 l 6,00
Weingut Schloss Schönberg, Deutschland

ROSÉWEIN

**Schloss Schönberg
Rosé, trocken 12** 0,20 l 6,00
Weingut Schloss Schönberg

WEINSCHORLEN

Weinschorle 12 0,30 l 5,00

ROTWEIN

St. Laurent trocken, 12 0,20 l 5,50
Weingut Freiberger, Deutschland

**AOP Bordeaux Supérieur
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc 12** 0,20 l 6,00
Weingut La Plaige, Frankreich

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.

Ramazotti 2 cl 3,20
Mirabelle 2 cl 4,30
Lunatic Gin 2 cl 3,50
Grasbrook Rum 2 cl 4,40
Whisky „Freiheit 1848“ 2 cl 4,10
Whisky Freiheit 1848 Cabertin Cask 2cl 5,90
Whisky Freiheit 1848 Cedar Cask 2cl 5,90
Lunatic Wodka 2 cl 3,20
Princess Sparkle Einhorn-Himbeer-Likör 2 cl 3,10
Roter Weinbergpfirsichlikör 2 cl 3,10
Heidelbeerlikör 2 cl 3,10
Back to the roots - Kräuterlikör 2 cl 3,50
Cappuccino-Sahne-Likör 2 cl 3,10

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
 - a) Weizen
 - b) Roggen
 - c) Gerste
 - d) Hafer
 - e) Gerstenmalz
 - f) Weizenmalz
2. Krebstiere
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
o und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- a. mit Farbstoff
- b. mit Konservierungstoff
- c. mit Antioxidationsmittel
- d. geschwefelt
- e. mit Geschmacksverstärker
- f. geschwärzt
- g. gewachst
- h. mit Phosphat
- i. mit Süßungsmittel
- j. Milcheiweiß
- k. Koffeinhaltig
- l. Chininhaltig

DEKLARATIONSPFLICHTIGE
ALLERGENE