



Chadafo

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 bis 01. März 2024

Fr. & Sa. 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr

(Gruppen ab 30 Personen außerhalb der Geschäftszeiten auf Anfrage)



ALL YOU CAN PIEK KÄSEFONDUE

Jeden Freitag können Sie bei unserem „All you can piek“ so richtig schlemmen. Für alle Käseliebhaber gibt es für € 23,00 pro Person Käsefondue so viel Sie mögen.

STARTER

Bündnerplatte^{i,q,z,bb,4,2} 15,00
Bündner Platte mit original Bündner Fleisch, luftgetrocknetem geräuchertem Schinken, zweierlei luftgetrockneter Salami, Appenzeller Käse sowie Brie Käse
Wunderbar geeignet für 2 Personen!

Antipasti-Variation^{i,bb,1,5} 11,50
Antipasti Platte mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, marinierten Oliven und Fetakäse sowie eingelegten Balsamico-Zwiebeln

CHÄSFONDUE

Unsere 500g Käsefondues servieren wir Ihnen ab 2 Personen. Für die Käsefondues werden Käsesorten verwendet, die ausnahmslos von familienbetriebenen Käsereien aus der Schweiz stammen.

Cha da fö Fondue 23,00 p. P.
Unsere Hausmischung - beliebt bei allen, die gerne ein kräftiges, traditionelles Käsefondue mögen. Die Mischung ist natürlich geheim, aber so viel verraten wir: Fünf kräftige Käse werden dafür gemischt!

Moitié-Moitié Fondue 24,00 p. P.
Das bekannteste Käsefondue der Schweiz - die Originalmischung. Je zur Hälfte bestehend aus Gruyère AOP und Fribourger Vacherin AOP. Ein Fondue für jede Fondueliebhaberinnen und jeden Fondueliebhaber.

Bergkäse Fondue 23,00 p. P.
Ein pikantes und traditionelles Käsefondue. Hauptsächlich bestehend aus einer Toggenburger Käsemischung verfeinert mit Fribourger Vacherin AOP.

Alle Käsefondues sind Lactose- sowie Gluten frei!

FLEISCHFONDUE

Alle Fondues 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 6,60
Argentinische Rinderhüfte 8,20
Argentinisches Rinderfilet 13,50
(nur solange der Vorrat reicht)

Geflügel je 100 g
Hähnchenbrust 6,80

Wir beziehen unser Fleisch frisch von der Metzgerei Mehl aus Fehlheim. Bei hoher Nachfrage sind die vorhandenen Mengen begrenzt verfügbar.

SIDE ORDER

Mixed Pickles^{bb} 3,50

Mariniertes Gemüse
(Paprika, Zucchini & Pilze) 3,50

Gschwellti
(kleine Kartoffeln mit Schale) 3,50

SAUCEN

Überblick über unsere leckeren Fondue Saucen:

~~Mango-Curry~~ Sauce^{i,j}

Chimichurri

Aioli^{i,j}

Chili & Tomaten Chutney^{bb}

Sour Cream^{i,j}

Extra Sauce: je 2,80

FONDUEPAKETE

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

Wir übernehmen die Auswahl und Sie das Schlemmen!

Fleischfondue für Unentschlossene 26,00 p. P.
Jeweils 200 g Schweinefilet, Argentinische Rinderhüfte und Hähnchenbrust.

Dazu servieren wir Ihnen 1x mariniertes Gemüse und 1x Gschwellti. Passend dazu unsere Lieblingsdips Aioli, Mango-Curry-Sauce und Sour Cream.

Ab 2 Personen bestellbar

Freunde & Fondue 27,50 p. P.
Die perfekte Wahl für Gruppen ab 4 Personen!

Jeweils 200g Schweinefilet, Argentinische Rinderhüfte und Hähnchenbrust als Fleischfondue sowie 500g Moitié-Moitié Käsefondue.

Dazu servieren wir Ihnen 2x mariniertes Gemüse, Brot und 2x Gschwellti. Passend dazu unsere Lieblingsdips Aioli, Mango-Curry-Sauce und Sour Cream.

Fondue für Neulinge 25,50 p. P.
Jeweils 100g Schweinefilet, Argentinische Rinderhüfte und Hähnchenbrust als Fleischfondue sowie 250g Moitié-Moitié Käsefondue.

Dazu servieren wir Ihnen 1x mariniertes Gemüse, Brot und 1x Gschwellti. Passend dazu unsere Lieblingsdips Aioli, Mango-Curry-Sauce und Sour Cream.

Ab 2 Personen bestellbar

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 Fonduepotf verliert, der versammelten Gesellschaft eine Runde ausgeben.

Kirschnaps nur je 2,50 €

FONDUEPAKETE

Fondueplausch 42,00 p.P.
Leckerer 3-Gang-Fondue mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Vorspeise

Bündner Platte mit original Bündner Fleisch, luftgetrocknetem geräuchertem Schinken, zweierlei luftgetrockneter Salami, Appenzeller Käse sowie Brie Käse

Hauptgang

Jeweils 200g Schweinefilet, Argentinische Rinderhüfte und Hähnchenbrust als Fleischfondue sowie 500g Moitié-Moitié Käsefondue.

Dazu servieren wir Ihnen mariniertes Gemüse, Brot und Gschwellti. Passend dazu unsere Lieblingsdips Aioli, Mango-Curry-Sauce und Sour Cream.

Dessert

Crème brûlée ist eine traditionelle französische Süßspeise mit köstlicher Karamellkruste

DESSERT

Haben Sie Lust auf etwas Süßes?

Crème brûlée¹ 5,90
Traditionelle französische Süßspeise mit köstlicher Karamellkruste

Schokoladen Fondue „Cha da fö“ 16,00
200g Schokolade, mit Saisonalen Früchten.
Wahlweise mit Vollmilch- oder Zartbitter Schokolade
Wunderbar geeignet für 2 Personen!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Odenwald Quelle Mineralwasser

Medium oder naturell 0,75 l 5,90

Saftschorle

Apfel, Johannisbeere oder Maracuja 0,30 l 4,10

Coca Cola^{1,9}

0,33 l 3,10

Coca Cola light^{1,9,14}

0,33 l 3,10

Fanta^{4,9, i, E412}

0,33 l 3,10

Sprite, Mezzo⁹

0,33 l 3,10

Schweppes Tonic¹³

0,30 l 3,60

Schweppes Bitter Lemon^{4,13}

0,30 l 3,60

APERITIF

Lunatonic¹³

7,00

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

Griesel Blanc de Noirs Brut

5,60

Pinot Noir und Pinot Meunier aus traditioneller Flaschengärung. Handgelesen im September 2019.

Griesel Rose Brut

5,90

Hauseigener Sekt

Apéro „Cha da fö“

6,80

Hauseigener Weinbergpfirsichlikör mit Sekt aufgegossen

Apéro „Mitar“

6,80

Heidelbeerlikör mit Sekt aufgegossen

Aperol Spritz

7,00

Lillet Wild Berry

7,00

Doppel Pfirsich

7,00

Hauseigener Weinbergpfirsichlikör mit Schweppes White Peach

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 0,40 l 3,90
Helles hopfenaromatisches Bier mit süßer zitrusartigen Hopfenblume

Hefeweizen 0,50 l 4,30

Radler 0,40 l 3,90

Radler alkoholfrei 0,33 l 3,50

Jever Fun alkoholfrei 0,33 l 3,50

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,50 l 4,30

KAFFEE, TEE UND HEIßES

Tasse Kaffee 2,70

Tasse Milchkaffe 4,30

Tasse Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 4,10

Espresso 2,70

Espresso Macchiato 3,80

Glas Tee 4,00

GETRÄNKE

WEIßWEIN

Blanc et Noir	0,20 l	6,10
Chardonnay & Spätburgunder, trocken	0,75 l	21,50

Weingut Schloss Schönberg, Deutschland

Vinas „Star“	0,20 l	6,70
Blanc de Noir, feinherb	0,75 l	24,00

Bergsträßer Winzer eG, Deutschland

Grauburgunder	0,20 l	6,90
Pinot gris, trocken	0,75 l	24,50

Weingut Schloss Schönberg, Deutschland

Sauvignon Blanc	0,20 l	6,50
Sauvignon Blanc QbA, trocken	0,75 l	22,50

Weingut Schloss Schönberg, Deutschland

Weinempfehlung des Tages	0,20 l	6,10
	0,75 l	21,50

ROTWEIN

AOP Bordeaux Supérieur	0,20 l	5,90
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc	0,75 l	20,50

Weingut La Plaigne, Frankreich

Heppenheim Dornfelder	0,20 l	5,90
Rotwein, trocken	0,75 l	20,50

Weingut H. Freiberger, Deutschland

Heppheimer St. Laurent	0,20 l	6,40
Rotwein, trocken	0,75 l	23,50

Weingut H. Freiberger, Deutschland

ROSÉWEIN

Rosé	0,20 l	6,50
Roséwein, trocken	0,75 l	22,50

Weingut Schloss Schönberg, Deutschland

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.

Williams Christ Birne	2 cl	3,10
Grappa di Bianca	2 cl	3,60
Zwetschgen Brand	2 cl	3,10
Lunatic Gin	2 cl	3,50
Lunatic Wodka	2 cl	3,20
Lunatic Pfefferminzlikör	2 cl	3,10
Grasbrook Rum	2 cl	4,40
Ramazotti	2 cl	3,40
Whisky „Freiheit 1848“	2 cl	5,10
Whisky „Freiheit 1848“ Cabertin Cask	2 cl	6,50
Whisky „Freiheit 1848“ Cedar Cask	2 cl	6,50
Princess Sparkle Einhorn-Himbeer-Likör	2 cl	2,80
Roter Weinbergpfirsichlikör	2 cl	2,80
Heidelbeerlikör	2 cl	2,60
Back to the roots - Kräuterlikör	2 cl	3,00
Cappuccino-Sahne-Likör	2 cl	2,60

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZ-

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 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 ALLER-

- | | | |
|-----------------|-------------------|---------------------|
| 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 |