

Bio GENUSS

MITTAGS- & NACHMITTAGSKARTE



Das Naturhotel Chesa Valisa^{*****}

Ihr Bio Refugium im Kleinwalsertal

100 % Bio mit Auszeichnungen



Die Austria Biogarantie ist Österreichs führende Bio-Kontrollstelle. Sie kontrolliert in ganz Österreich und im benachbarten Ausland vom Biobauern bis zum Verarbeiter biologischer Produkte.*



BIO HOTELS sind der größte Zusammenschluss ökologischer Hotels. Die Qualitätssicherung der BIO HOTELS durch unabhängige Bio-Kontrollstellen schafft für Gäste Transparenz. Die hohen Bio-Standards sind durch das Bio-Siegel nachvollziehbar und belegbar. Grundsätzlich stammen die verwendeten Produkte aus zertifizierter, biologischer Landwirtschaft. Die Verarbeitung unterliegt der lückenlosen Bio-Kontrolle.



VeganWelcome: Nachhaltigkeit und ein ethisch verantwortlicher Tourismus sind beides Anliegen eines bewussten, veganen Lebensstils. Hierzu tragen alle VeganWelcome-Häuser mit ihrer vegan-freundlichen oder sogar 100% veganen Ausrichtung bei. Sie bieten ihren Gästen standardmäßig eine pflanzen-basierte Speisenauswahl an. In vielen vegan-freundlichen und veganen Hotels wird auch auf tierleidfreie Kosmetikprodukte und Zimmerausstattungen geachtet.*



Klimaneutrales Hotel: Das Naturhotel Chesa Valisa ist nicht nur das erste klimaneutrale Hotel im Kleinwalsertal (seit 2019) sondern ein Vorbild, was die Reduktion des CO₂-Ausstoßes angeht. Mit dem herausragenden Wert von 2,6 Kilogramm CO₂-Äquivalente pro Übernachtung, ist das Naturhotel absoluter SPITZENREITER. Die Restgröße wird durch die Unterstützung eines Wasserkraftprojektes in Mali kompensiert. Because there is no planet B*



Demeter ist heute der einzige weltumspannende Bioverband. Die Richtlinien des biodynamischen Landbaus gelten als die umfassendsten und strengsten weltweit, sie beruhen auf dem Anthroposophischen Weltbild Rudolf Steiners und seinen Anregungen für eine Lebens-Landwirtschaft. Demeter ist weder modern noch modern, Demeter ist zeitgemäß. Davon überzeugen die herausragenden LEBENSmittel.*



Der renommierte Kulinarik-Führer „Gault & Millau“ kürt das Naturhotel Chesa Valisa zur „Entdeckung des Jahres 2023“.*



Das Naturhotel Chesa Valisa wurde erneut von GEOSAISON ausgezeichnet. In der Kategorie „Geheimtipp“ gehört das Naturhotel zu den 50 besten Wellnesshotels in Europa.

* abg.at, biohotels.info, demeter.at, gaultmillau.at, vegan-welcome.com, fokus-zukunft.com

Grüß Gott im Naturhotel Chesa Valisa,

bei uns wird GENUSS und QUALITÄT groß geschrieben. Als erstes BIO-Hotel Vorarlbergs verwenden wir ausschließlich frische Produkte aus 100% kontrolliert biologisch- und zertifiziertem Anbau, größtenteils aus der Region. Und das schmeckt man.

Weit über das Tal hinaus sind wir bekannt für unsere sehr gute Küche und unsere handverlesenen österreichischen BIO-Weine. Nicht ohne Grund wurden wir von dem renommierten Kulinarik-Führer Gault & Millau zur „Entdeckung des Jahres 2023“ gekürt. Neben den traditionellen Gerichten und österreichischen Klassikern, stehen auch ayurvedische und vegane Gerichte zur Auswahl. Mit der „Austria-Bio“-Zertifizierung garantieren wir für höchste Qualität.

Wir vom Naturhotel sind überzeugt, dass gesundes Essen Freude macht!

Guten Appetit,

wünschen Familie Kessler und die NaturTALENTE

Mittagskarte von 12:00 bis 14:00 Uhr

Frisches vom Buffet

Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet ^[ACEFGHLMN]

Ein großer Teller Salat

12,50

Feine Suppen

Rinderkraftbrühe – Flädle mit Gemüsewürfel ^[ACGLH]

7,80

Paradeisersuppe mit Croutons und Basilikum aus dem Garten ^[ALH]

7,50

Vegane „Suppe des Tages“ ^[LH]

7,50

Fleischlos – und so gut

Selbstgebeizter Lachs mit lauwarmem selbstgebackenen Foccacia, Balsamico, Gartenkräutersalat und Oliven ^[ACDLH]

17,30

Sommerliche Super Food Bowl – Gartensalat, Kohlrabi, geröstete Sonnenblumenkerne, Himbeerdressing, frische Früchte, Sprossen, Croutons ^{[ALM] VEGAN}

15,50

– mit karamelisiertem Ziegenkäse ^[ALH]

+ 2,10

– mit hausgebeiztem Lachs ^[ADLH]

+ 5,10

– mit einem Mix aus beiden ^[ADLH]

+ 7,10

Walser Käsknöpfle mit hauseigener Bergkäsemischung (12 und 5 Monate gereift), zweierlei Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer sowie einem kleinen Salat ^[ACGLH]

17,90

Leichte, gebackene Gemüserolle im Strudelteig

mit Avocado, Mangochutney und Sojasauce ^{[AFHN] VEGAN}

14,80

Rotes Linsencurry mit Brokkoli, Ananaschutney und Kokosschaum ^{[] VEGAN}

17,30

Typisch
Naturhotel:



Kennen Sie schon das Walser ABO?

Tagesgericht: 10,80 € / Tagesgericht mit Suppe und Salat: 15,80 € (täglich wechselnd).

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft.

Die Klassiker

Rindercarpaccio mit Schnittlauchdip aus dem eigenen Garten, Walserbergkäse, eingelegte Radieschen, Balsamico, Eigelb ^[ACGLH]	22,80
Rumpsteak (200g Medium) mit Kräuterbutter, Gemüse, Jus, Pommes oder Bratkartoffeln ^[GLHO]	33,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel, Pommes oder Bratkartoffeln und Preiselbeeren ^[ACLH]	28,50
Schnitzel Wiener Art vom Alpschwein mit Petersilienerdäpfel, Pommes oder Bratkartoffeln ^[ACLH]	18,80
Spaghetti Bolognese (auch glutenfrei erhältlich) – mit Parmesan ^[LHG]	17,30
Spaghetti Napoli (auch glutenfrei erhältlich) – mit Parmesan ^[LHG]	15,80
Knusprige Hühnerbrust mit hausgemachten Bandnudeln, buntem Gemüse und Tomatensauße ^[ACGLHO]	24,50

Der süße Teil

Kaiserschmarrn – „... man sagt, der Beste im Tal“ ^[ACGH]	13,80
mit einer Beilage nach Wahl: Apfelmus, Vanilleeis oder Vanillesauce, jede weitere Beilage	+ 1,00
Hausgemachte Sorbets	
fragen Sie nach unseren aktuellen Kreationen, Preis pro Kugel ^{[] VEGAN}	2,30
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne oder Vanillesauce ^[ACEGH]	6,50
Täglich frische Kuchen – werfen Sie einen Blick auf unser Kuchenbuffet ^[ACEGH]	5,80

Alle angegebenen Preise verstehen sich in EURO

Kennzeichnung der Allergene: [A]: Glutenhaltiges Getreide; [B]: Krebstiere; [C]: Eier; [D]: Fische; [E]: Erdnüsse [F]: Sojabohnen; [G]: Milch; [H]: Schalenfrüchte; [L]: Sellerie; [M]: Senf; [N]: Sesamsamen; [O]: Schwefeldioxid; [P]: Lupinen; [R]: Weichtiere

Nachmittagskarte von 14:00 bis 16:30 Uhr

Feine Suppen

Rinderkraftbrühe – Flädle mit Gemüsewürfel ^[ACGLH] 7,80

Paradeisersuppe mit Croutons und Basilikum aus dem Garten ^[ALH] 7,50

„... eigentlich habe ich keinen Hunger, aber ...“

Sommerliche Super Food Bowl – Gartensalat, Kohlrabi, geröstete Sonnenblumenkerne, Himbeerdressing, frische Früchte, Sprossen, Croutons ^{[ALM] VEGAN} 15,50

– mit karamelisiertem Ziegenkäse ^[ALH] + 2,10

– mit hausgebeiztem Lachs ^[ADLH] + 5,10

– mit einem Mix aus beiden ^[ADLH] + 7,10

Walser Käsknöpfle mit hauseigener Bergkäsemischung (12 und 5 Monate gereift), zweierlei Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer sowie einem kleinen Salat ^[ACGLH] 17,90

Selbstgebeizter Lachs mit lauwarmem selbstgebackenen Foccacia, Balsamico, Gartenkräutersalat und Oliven ^[ACDLH] 17,30

Leichte, gebackene Gemüserolle im Strudelteig
mit Avocado, Mangochutney und Sojasauce ^{[AFHN] VEGAN} 14,80

Marinierter Allgäuer Limburger mit Essig-Öl, Rote Zwiebeln, Roggenmischbrot und Radieschen ^[ADLH] 7,30

Der süße Teil

Kaiserschmarrn – „... man sagt, der Beste im Tal“ ^[ACGH] 13,80

mit einer Beilage nach Wahl: Apfelmus, Vanilleeis oder Vanillesauce,
jede weitere Beilage + 1,00

Hausgemachte Sorbets

fragen Sie nach unseren aktuellen Kreationen, Preis pro Kugel [] VEGAN 2,30

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne oder Vanillesauce [ACEGH] 6,50

Täglich frische Kuchen – werfen Sie einen Blick auf unser Kuchenbuffet [ACEGH] 5,80

Kinderkarte von 12:00 bis 16:30 Uhr

Frische Luft macht hungrig...

3 Reibekuchen mit Apfelmus [HL] 6,50

Spaghetti mit Tomatensauce [HG] 7,50

Spaghetti Bolognese [ACGLHO] 8,50

Pommes mit Ketchup und Mayo [CLM] 7,60

Wienerle mit Pommes, Ketchup und Mayo [ACGLHMO] 9,00

Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayo [ACGLHMO] 12,80

Knöpfele mit Pilzrahmsauce [ACGLHO] 7,30

„... für süße Mäulchen“

Palatschinken mit Apfelmus oder Marmelade und Puderzucker [ACGLHO] 7,50

Kinder-Eisbecher nach Wahl, pro Eiskugel [G] 2,20

Alle angegebenen Preise verstehen sich in EURO

Kennzeichnung der Allergene: [A]: Glutenhaltiges Getreide; [B]: Krebstiere; [C]: Eier; [D]: Fische; [E]: Erdnüsse [F]: Sojabohnen; [G]: Milch; [H]: Schalenfrüchte; [L]: Sellerie; [M]: Senf; [N]: Sesamsamen; [O]: Schwefeldioxid; [P]: Lupinen; [R]: Weichtiere

100 % Österreich

Das schwarze Gold Österreichs:

das steirische Kürbiskernöl

Bereits Maria Theresia erkannte, dass das steirische Kürbiskernöl nicht nur eine köstliche Speise sondern auch sehr gesund ist. Seit 1739 wird aus dem steirischen Gartenkürbis das wertvolle Öl gepresst und ist in den Gourmet-Küchen nicht mehr wegzudenken. (Auch im Naturhotel-Shop erhältlich).

Aromatisch und inspirierend:

der beliebte Naturhotel-Kräuterspaziergang

Eintauchen in die aromatische und faszinierende Welt der Gebirgskräuter, heißt es bei unseren beliebten Kräuterspaziergängen. Unter fachlicher Führung in wunderschöner Bergkulisse erfährt man viel Interessantes und Spannendes über die „Magie“ der würzig duftenden Kräuter. Die Naturhotel-Rezeption gibt gerne Auskunft.

Eine österreichische „Institution“:

der Kaiserschmarrn

Es gibt die verschiedensten Legenden mit dem der österreichische Kaiserschmarrn in Verbindung gebracht wird. Eine davon ist, dass dem Kaiser Franz Joseph auf einem Jagdausflug im Salzkammergut ein ganz besonderer Schmarrn (traditionelle Mehlspeise) serviert wurde. Der Koch hatte dem Kaiser zu Ehren das traditionelle Gericht mit guten Zutaten verfeinert, wie Rosinen, Milch und Eiern. Es schmeckte dem Kaiser. Der Kaiserschmarrn war geboren.

Bee careful: unser Beitrag für die Umwelt

Mit 20 eigenen Bienenvölkern möchte das Naturhotel in Sachen Ökologie und Umwelt einen zusätzlichen Beitrag leisten. Der geschmackvolle „Nebeneffekt“ ist der feine Creme-Honig in bester BIO-Qualität (im Naturhotel-Shop erhältlich).

Im Wasser liegt die Kraft:

energetisiertes Quellwasser aus eigenem Brunnen

Besonders stolz ist das Naturhotel auf seinen eigenen Brunnen mit frischem Quellwasser aus den Bergen. Jeder Gast kann sich nach Herzenslust bedienen und schmecken wie gut es tut, denn Wasser ist der kraftvolle Ursprung des Lebens.

Sich auf seine Wurzeln besinnen:

Brot backen nach alter Walser Tradition

Seit 500 Jahren ist das Naturhotel (ehemalig Pension Schuster) im Besitz der Familie Kessler-Schuster, die sich zur Aufgabe gemacht hat, alte Walser Traditionen zu erhalten und weiterzugeben. Dazu gehört auch, dass das Brot nach altem Familien-Rezept gebacken wird. Gerne können Hobby-Bäcker mit Hand anlegen und sich inspirieren lassen. (Rezept erhältlich).

Live-Musik jeden Donnerstag

Jeden Donnerstag wird im Naturhotel aufgespielt: Das beliebte Walser-Trio aus dem Tal, das sich mit der Jazz-Night abwechselt, begeistert immer wieder und lässt den Abend zu etwas Besonderem werden. (Um Reservierung wird gebeten).

Ein Gericht, das die Welt eroberte: das Wiener Schnitzel

Das Wiener Schnitzel darf auf keiner österreichischen Speisekarte fehlen! Mitte des 19. Jahrhunderts war das Wiener Schnitzel schon derart berühmt und beliebt, dass es Napoleon III und seiner Frau zum Mittagessen serviert wurde. Das Original Wiener Schnitzel wird ausschließlich aus Kalbfleisch hergestellt.

Das haben Sie noch nie gesehen: die Schnittlauchwiese im Kleinwalsertal

Eine Wiese voll mit Bergschnittlauch. Ein besonderes Erlebnis für die Nase und für den Gaumen. Die Naturhotel-Rezeption ist Ihnen gerne behilflich.

Für Käseliebhaber: unser besonderer Tipp

Entdecken Sie den urigen Käsekeller von der Stutzalp. Nicht nur der Ausblick von hier oben ist etwas ganz Besonderes, sondern auch der einzigartige Romadour.

Würziger Alp- und Bergkäse aus dem Kleinwalsertal und dem Bregenzerwald

Die zur Herstellung verwendete Milch hat auf Grund der alpinen Gräser, Kräuter und der Seehöhe besondere Geschmackskomponenten. Die Milch stammt ausschließlich von 90 Sennalpen. Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide; Silagefütterung ist Sommer wie Winter nicht gestattet.

Unsere Partner

Fleischprodukte:

Walser Bio-Bauer

Wild:

Walsertaler Jägerschaft

Fisch:

Veldener Wasserwerke, Wildfang,
Deutsche See (Aquakultur)

Milchprodukte:

Bio-Bauern aus dem Kleinwalsertal
und Langen
Firma Epos, Vorarlberg Milch

Naturkost und Getreide:

Rapunzel, Firma Epos, Bodan

Kräuter und Gemüse:

aus dem Naturhotel-Garten,
Firma Epos, Häusler, Grasserhof Bayern

Eier:

Martin's Hof in Hittisau

Öle:

Rapunzel, Lenz, Schloffer

Direktsäfte und Obst:

Beutelsbacher, Perger,
Obsthof Kulmer-Stixpeter

Chefsache: Die Lieblingsweine von Magdalena, David, Sieglinde und Klaus Kessler

MAGDALENA

Leicht und fruchtig soll er sein. Und sommerlich frisch. Grüner Veltliner nicht allzu spät gelesen, meisterlich gekeltert im an der Donau gelegenen schönen Kremstal – die erste Wahl für Magdalena Kessler. Sorte Grüner Veltliner. Boden Löss. Lese bei mittlerer Reife für gute Frische im Wein. Vergärung mit Reinzuchthefen. Ausbau im Stahltank.

GRÜNER VELTLINER 2021

Erzeugerabfüllung: Weingut David Harm |
Am Brunnen 14 | 3508 Krustetten
WEINLAND | Wein aus Österreich |
Für Veganer geeignet | trocken | enthält Sulite
750 ml alc. 12,5 % vol.

DAVID

Es darf auch beim Weißen etwas kräftiger sein. David Kessler schätzt autochthone österreichische Rebsorten und liebt gehaltvolle Weißweine. Da kommt Neuburger aus dem Leithaberg gerade recht. Sorte Neuburger. Boden Muschelkalk. Lese bei guter Reife für Ausgewogenheit von Frucht und Frische. Spontanvergärung. Ausbau in mehrfach belegten Barriques.

NEUBURGER 2021

Erzeugerabfüllung: Weingut Feiler-Artinger |
Hauptstrasse 3 | 7071 Rust
WEINLAND | Wein aus Österreich |
Für Veganer geeignet | trocken | enthält Sulfite
750 ml alc. 13,5 % vol.

SIEGLINDE

Beim Rotwein gerne charmant mit schöner klarer Frucht. Die wichtigste österreichische Rotweinsorte – hat es Sieglinde Kessler angetan. Und wenn es geht aus der geliebten Steiermark und gerne etwas kräftiger. Sorte Rotburger (Blauer Zweigelt). Boden Sand & Schotter. Lese bei hoher Reife für volle Frucht. Vergärung mit Reinzuchthefen.

ROTBURGER (BLAUER ZWIEGELT) 2019

Erzeugerabfüllung: Weingut Winkler-Hermaden |
Kapfenstein 106 | 8353 Kapfenstein | STEIRERLAND
Für Veganer geeignet | trocken | enthält Sulfite
750 ml alc. 14 % vol.

KLAUS

Aber bitte mit Tannin. Internationale Rebsorten im Leithaberg kultiviert und zu einer kraftvollen harmonischen Cuvée vermählt. Sorten Cabernet Sauvignon Merlot Zweigelt. Boden Muschelkalk. Lese bei hoher Reife für volle Frucht. Spontanvergärung. Ausbau im großen Holz.

CUVÉE ROT CS ME ZW 2019

Erzeugerabfüllung: Weingut Martin Pasler |
Obere Hauptstraße 44 | 7093 Jois
Wein aus Österreich | Für Veganer geeignet |
trocken | enthält Sulfite
750 ml alc. 13,5 % vol. .



Ideal für Zuhause oder als Geschenk:
Die 4 Lieblingsweine der Gastgeber
in einer dekorativen Geschenkbox
(für 98,00 €).
Im Naturhotel-Shop erhältlich.



„Österreichische Weinzeit“ im Walsereck

Die NaturTALENTE der Küche verwöhnen Sie mit einem 4-Gänge-Menü, das speziell auf die Weine des jeweiligen Winzers abgestimmt wird. Zusammen mit dem Winzer verkosten Sie Weine und lassen es sich mit interessantem Input, so richtig gut gehen.

Für externe Gäste: 83,00 € / pro Person

Für Hausgäste: 28,00 € / pro Person

Termine:

18. Juni

Weitere Termine folgen.

„Ein genussvolles Duett“: Wein & Käse aus Österreich

Regelmässig laden wir einen österreichischen Winzer zu uns ein, um mit Ihnen gemeinsam seine Weine in unserem Weinkeller zu verkosten. Dazu gibt es unterhaltsame Geschichten und Wissenswertes direkt vom Erzeuger. Der Weingenuss wird abgerundet mit Vorarlberger Bio-Käsespezialitäten und heimischen Brot.

48,00 € / pro Person

Termine:

28. Mai & 22. Oktober

Weitere Termine folgen.



Seit 14 Generationen im Familienbesitz

Das Naturhotel Chesa Valisä****
A-6992 oder D-87568 Hirschegg / Kleinwalsertal
Telefon +43-5517/54140 • www.naturhotel.at • info@naturhotel.at

Gault&Millau



**KLIMANEUTRALES
HOTEL**
certified by Fokus Zukunft

Vegan
Welcome
VEGAN FRIENDLY HOTELS


BIO HOTELS



GEOSAISON