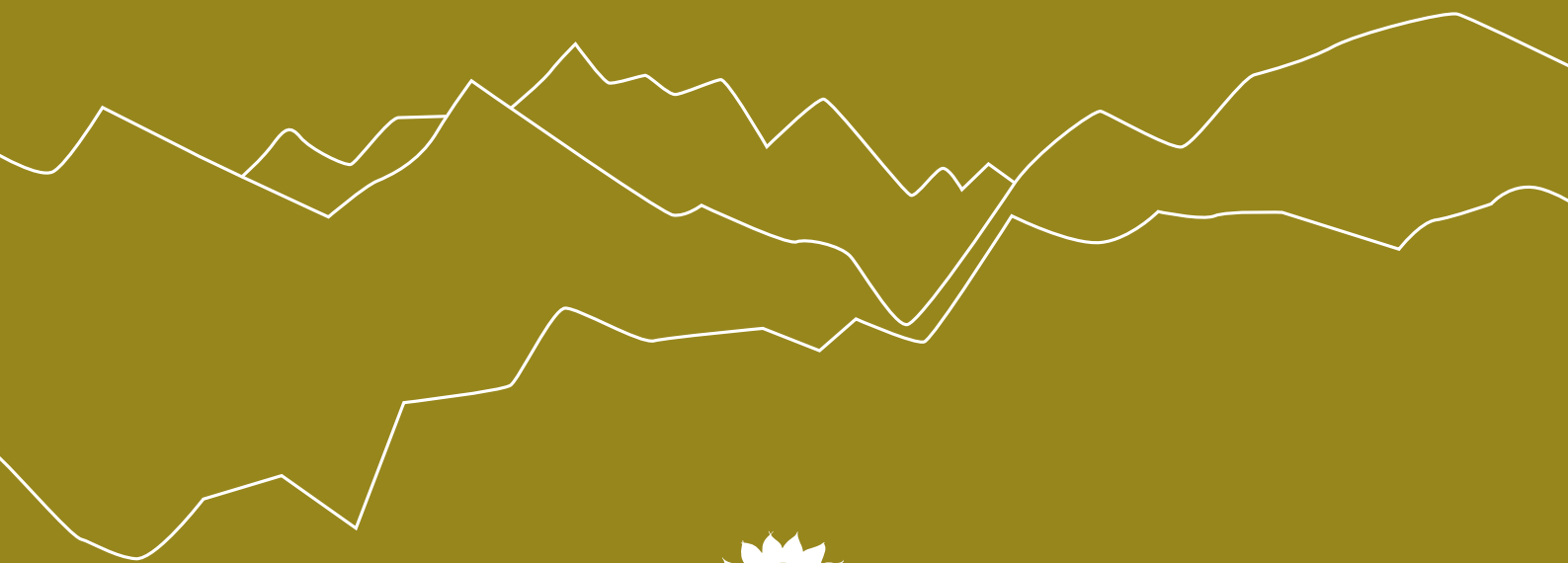


Bio GENUSS

MITTAGS- & NACHMITTAGSKARTE



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

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.

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

Walser Abo

Reichhaltiges Rohkost- & Salatbuffet mit täglich wechselnden Snacks und Garnierungen,
Tagessuppe (meist vegan) und **Tagesgericht**.

Unser Serviceteam gibt gerne Auskunft.

16

Etwas Leichtes am Mittag

Tagessuppe ^[Allergene variieren täglich]

8

Rotes Linsencurry mit Gemüse der Saison und Basmatireis ^[EFGHL]

14

Gemischter Salatteller nach Saison mit Kräuter-Vinaigrette, Nüssen und Kernen ^[AEGHL]

14

dazu wahlweise:

– Hausgemachtes, warmes Knoblauchbrot ^[AEG]

+ 3,5

– Gratinierter Ziegenkäse ^[GL]

+ 4,5

– Selbstgebeizter Lachs ^[DL]

+ 6,5

– Knusprig gebackene Gemüserolle ^[AEFGHLN]

+ 5,5

Trüffel-Pommes mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise,
frischem Trüffel und Parmesan ^[CGLM]

15

Auf der Suche nach einem besonderen Highlight?

Genießen Sie eine herrlich entspannte Zeit mit Freunden und lassen Sie sich mit unserem Fleisch Fondue Chinoise verwöhnen.

Unsere NaturTALENTE aus der Küche kochen dafür eine kräftige Gemüsebrühe.

Wir verwenden ausschließlich feinstes Bio Fleisch vom Rind, Kalb und Pute aus der Region.

Dazu hausgemachte Dips und Saucen, warmes Brot, knusprige Pommes und vieles mehr.

Auch als romantischer Abend zu zweit ist unser Fondue eine geniale Idee.

pro Person 48

Täglich mittags und abends möglich – **um Vorreservierung wird gebeten.**



**Sie haben vor allem mittags oft keine Zeit gesund zu kochen?
Genießen Sie unser Walser Abo.**

Die Klassiker

Spaghetti Bolognese vom Walser Rind (auch glutenfrei erhältlich) mit Parmesan ^[ACHLO] 18

Rumpsteak (220 g Medium) mit Kräuterbutter ^[EGHL] 29

Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

Wiener Schnitzel natürlich vom Walser Kalb mit Preiselbeeren ^[ACL] 27

Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

Schnitzel Wiener Art vom Alpschwein ^[ACL] 18

Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

Knusprig gebratene Hühnerbrust ^[L] 20

Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

Bei all unseren Klassikern bieten wir mehrere Beilagen an.

Wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto:

– Braterdäpfel ^[L] +4,5

– Pommes frites ^[L] +4,5

– Salz- oder Petersilienerdäpfel ^[L] +4,5

– Gemischter Salat ^[EFGHLM] +6

– Pfeffersauce ^[ALO] +3

Alle angegebenen Preise verstehen sich in EURO und inklusive Mehrwertsteuer.

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



Der süße Teil

Kaiserschmarrn – „... man sagt, der Beste im Tal“ ^[ACGH] 15

Mit einer Beilage nach Wahl: Apfelmus, Vanilleeis oder Vanillesauce

Jede weitere Beilage +1

Hausgemachte Sorbets

Fragen Sie nach unseren aktuellen Kreationen, Preis pro Kugel ^[] ^{VEGAN} 2,3

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Sahne ^[ACEGH] 7

Manchmal darf es wie bei Oma sein.

Unser Herz schlägt bei klassischen Blechkuchen mit Sahne höher!

Täglich frische Blechkuchen, feine Tartelettes, Muffins und vieles mehr finden Sie an unserem Kuchenbuffet ^[ACEGH]

pro Stück 4

Steirer Becher – der Liebling des Seniorchefs

Steirisches Kürbiskernöl, kandierte Kürbiskerne, Sahne, 2 Kugeln Vanilleeis ^[GH] 7,8

Erfrischender Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso, Sahne ^[GH] 7,8

Himmlische Eisschokolade

2 Kugeln Vanilleeis, Trinkschokolade, Sahne ^[GH] 6,8

Ein Sommer ohne Eis ist machbar; aber irgendwie sinnlos

Alle angegebenen Preise verstehen sich in EURO und inklusive Mehrwertsteuer.

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

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

Spaghetti Bolognese vom Walser Rind (auch glutenfrei erhältlich) mit Parmesan ^[ACHLO]	18
Gemischter Salatteller nach Saison mit Kräuter-Vinaigrette, Nüssen und Kernen ^[AEGHL]	14
dazu wahlweise:	
– Hausgemachtes, warmes Knoblauchbrot ^[A EGL]	+ 3,5
– Gratinierter Ziegenkäse ^[GL]	+ 4,5
– Selbstgebeizter Lachs ^[DL]	+ 6,5
– Knusprig gebackene Gemüserolle ^[AEFGHLN]	+ 5,5
Trüffel-Pommes mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan ^[CGLM]	15

Versüßen Sie sich den Nachmittag ...

Kaiserschmarrn – „... man sagt, der Beste im Tal“ ^[ACGH]	15
Mit einer Beilage nach Wahl: Apfelmus, Vanilleeis oder Vanillesauce	
Jede weitere Beilage	+ 1
Hausgemachte Sorbets , fragen Sie nach unseren aktuellen Kreationen, Preis pro Kugel ^{[] VEGAN}	2,3
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Sahne ^[ACEGH]	7
Manchmal darf es wie bei Oma sein. Täglich frische Blechkuchen, feine Tartelettes, Muffins und vieles mehr finden Sie an unserem Kuchenbuffet ^[ACEGH]	pro Stück 4
Steirer Becher – der Liebling des Seniorchefs	
Steirisches Kürbiskernöl, kandierte Kürbiskerne, Sahne, 2 Kugeln Vanilleeis ^[GH]	7,8
Erfrischender Eiskaffee	
2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso, Sahne ^[GH]	7,8
Himmliche Eisschokolade	
2 Kugeln Vanilleeis, Trinkschokolade, Sahne ^[GH]	6,8

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

Besonders stolz ist das Naturhotel auf das frische Quellwasser aus den Walser 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 imahltank.

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.

OLIVIN (BLAUER ZWEIFELT) 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 sind ein einzigartiges Mitbringsel für die Lieben daheim bzw. sind wunderbare „Andenken“, die man nach und nach auch Zuhause genießen kann.

Die 4 besonderen Weine gibt es in einer dekorativen Geschenkbox

Preis: 98 €

(Im Naturhotel-Shop erhältlich)



„Ein genussvolles Duett“: Wein & Käse aus Österreich mit Jungsommelière Lisa

ab 5 Personen

Jeden Mittwoch verkostet unsere Jungsommelière Lisa ausgewählte österreichische Bio Weine. Sie erfahren interessante Anekdoten und genießen den Abend in unserem Gewölbekeller mit Vorarlberger Bio-Käsespezialitäten und heimischem Brot.

38 € pro Person (Hausgäste)

Jeden Mittwoch 20:30 Uhr



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