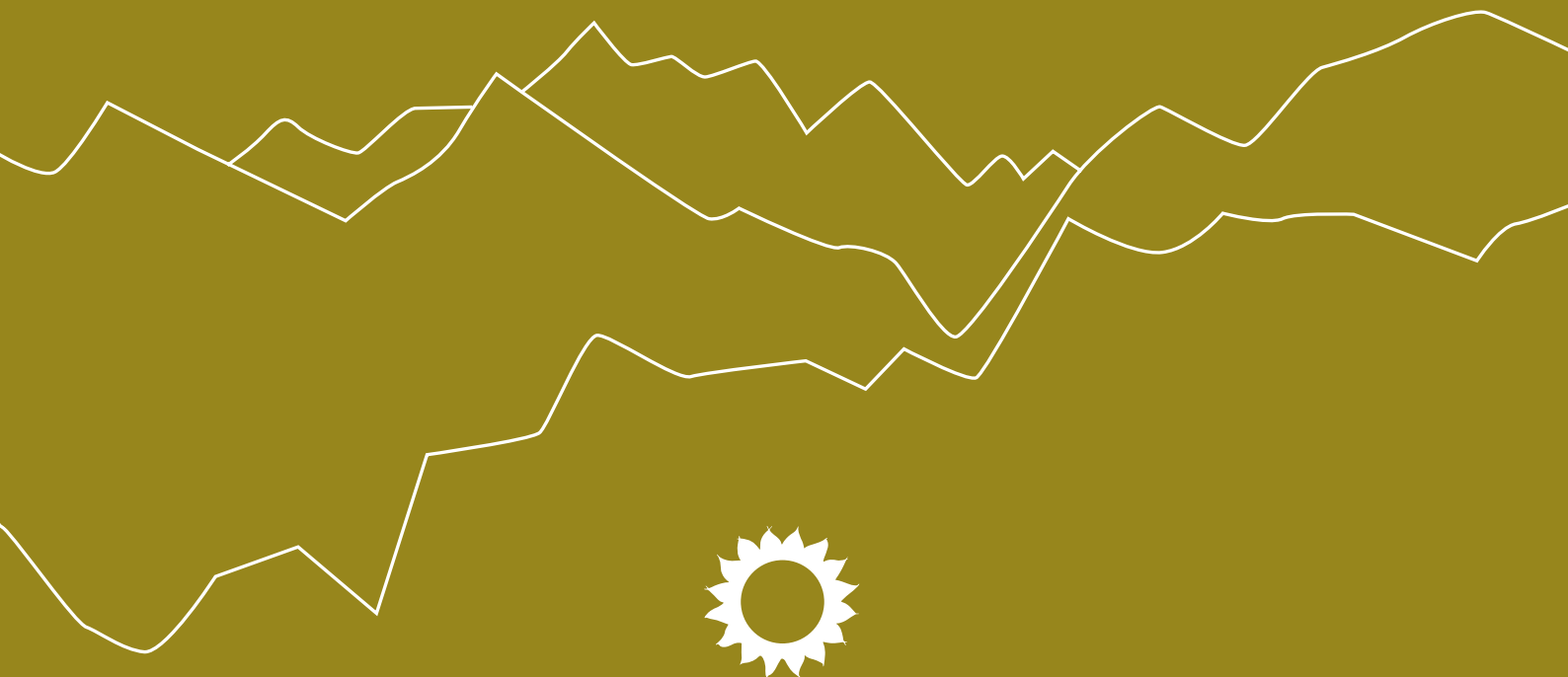


# BIO GENUSS

MITTAGS- & NACHMITTAGSKARTE



Das Naturhotel Chesa Valisa <sup>★★★★S Bio</sup>  
Ihr Bio Refugium im Kleinwalsertal

## 100% Bio mit Auszeichnung



**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:** Als Mitglied bei den Biohotels verpflichten wir uns auf 100% Bio, ohne Kompromisse. Vom Putzmittel bis zum Wein, heißt es: Mit Sicherheit genießen.



**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 pflanzenbasierte Speisenauswahl an.



**Klimaneutrales Hotel:** 2024 wurde unsere Klimabilanz erneut durch ClimatePartner zertifiziert: Gesamtemissionen 2024: 76,55 t CO<sup>2</sup> (76.550 kg) bei rund 24.800 Gästen entspricht das etwa 3,08 kg CO<sup>2</sup> pro Person. Die verbleibenden Emissionen gleichen wir gezielt durch die Unterstützung eines SDG-Projekts in Indien aus.



**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 modisch noch modern, Demeter ist zeitgemäß. Davon überzeugen die herausragenden LEBENSMittel.\*



Jedes Jahr überprüfen anonyme Tester des weltweit bekannten Kulinarik-Führers, Hotels und Restaurants. **Gault & Millau** kürte die Küche des „**Kesslers Walsereck**“ unter der Feder von Slow Food Küchenchef Dennis Gasper erneut mit einer Haube.



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



**Gut, sauber und fair** ist ein grundsätzlicher Maßstab, den Slow Food an alle Lebensmittel in der ganzen Welt anlegt. Wir sind Mitglied der Slow Food Chef Alliance. Die Qualität und die handwerklich saubere Verarbeitung steht bei unserem zertifizierten Slow Food Küchenchef Dennis Gasper an erster Stelle. Die Verwendung von biologischen Produkten ist unser Mindeststandard.\*

\*Quellen: Grundlage bilden die jeweils bereitgestellten Unternehmenswebseiten sowie deren Informationsunterlagen.

## Herzlich Willkommen im Naturhotel Chesa Valisa,

bei uns wird GENUSS und QUALITÄT groß geschrieben.

Als BIO-Hotel 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 – und von der Independent Hotel Show mit dem Titel „Hotel of the Year 2025“ ausgezeichnet. Diese besondere Ehrung würdigt Hotels, die mit gelebter Nachhaltigkeit, Innovationskraft und herzlicher Gastfreundschaft überzeugen.

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*



**„Die zukunftsfähigste Form der Gastronomie ist echtes Essen mit echtem Handwerk“,**

meint unser Chefkoch Dennis Gasper: <https://www.naturhotel.at/news/slowfood-koch-dennis-gasper/>

„Hotel of the year 2025“ – das steckt hinter der Auszeichnung: <https://www.naturhotel.at/news/hotel-of-the-year/>

## Mittagskarte von 12:00 bis 14:00 Uhr

### Etwas Leichtes am Mittag

**Tagessuppe** [Allergene variieren täglich]

8

**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.**

pro Person 55

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.

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

**Auch für einen romantischen Abend zu zweit ist unser Fondue eine geniale Idee.**

### Mittags wenig Zeit – aber Lust auf gutes und gesundes Essen?



Wir haben die ideale Lösung für Sie:

16

#### **Das "Walser Abo" des Naturhotels Chesa Valisa**

Genießen Sie ein ausgewogenes 3-Gänge-Mittagsmenü:

- reichhaltiges Rohkost- & Salatbuffet (täglich wechselnd),
- Tagessuppe (täglich wechselnd, meist vegan)
- sowie ein frisch zubereitetes Tagesgericht.

Unser Serviceteam informiert Sie jederzeit gerne.

Genießen und sich  
etwas Gutes tun.



## Die Klassiker

**Rumpsteak (220 g Medium)** mit Kräuterbutter <sup>[EGHL]</sup> 38  
Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

**Spaghetti Bolognese vom Walser Rind** mit Parmesan <sup>[ACHLO]</sup> 18  
(auch glutenfrei erhältlich)

**Wiener Schnitzel natürlich vom Walser Kalb** mit Preiselbeeren <sup>[ACL]</sup> 35  
Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

**Schnitzel Wiener Art vom Alpschwein** <sup>[ACL]</sup> 27  
Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

**Gebratenes Kabeljaufilet an fruchtiger Currysauce** <sup>[ADFGML]</sup> 28  
mit Gemüse der Saison und Basmatireis  
Wählen Sie dazu gerne Ihre gewünschte Beilage

**Bei all unseren Klassikern bieten wir mehrere Beilagen an.  
Wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto:**

- Braterdäpfel <sup>[L]</sup> +4,5
- Pommes frites <sup>[L]</sup> +4,5
- Salz- oder Petersilienerdäpfel <sup>[L]</sup> +4,5
- Gemischter Salat <sup>[EFGHLM]</sup> +6
- Pfeffersauce <sup>[ALO]</sup> +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

Ein Genussmoment,  
der nach Kindheit  
schmeckt.



## Der süße Teil

<b>Kaiserschmarrn</b> – „... man sagt, der Beste im Tal“ <sup>[ACGH]</sup> Mit einer Beilage nach Wahl: Apfelmus, Vanilleeis oder Vanillesauce Jede weitere Beilage	18 +1
<b>Hausgemachte Sorbets</b> Fragen Sie nach unseren aktuellen Kreationen, Preis pro Kugel <sup>[ ]</sup> <sup>VEGAN</sup>	2,3
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Sahne <sup>[ACEGH]</sup>	8
<b>Manchmal darf es wie bei Oma sein.</b> <b>Unser Herz schlägt bei klassischen Blechkuchen mit Sahne höher!</b> Täglich frische Blechkuchen, feine Tartelettes, Muffins und vieles mehr finden Sie an unserem Kuchenbuffet <sup>[ACEGH]</sup>	pro Stück 5
<b>Steirer Becher – der Liebling des Seniorchefs</b> Steirisches Kürbiskernöl, kandierte Kürbiskerne, Sahne, 2 Kugeln Vanilleeis <sup>[GH]</sup>	7,8
<b>Erfrischender Eiskaffee</b> 2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso, Sahne <sup>[GH]</sup>	7,8
<b>Himmlische Eisschokolade</b> 2 Kugeln Vanilleeis, Trinkschokolade, Sahne <sup>[GH]</sup>	6,8

## Eiscreme im Winter weckt herrliche Sommererinnerungen und wärmt die Seele

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 ...“

<b>Spaghetti Bolognese vom Walser Rind</b> mit Parmesan (auch glutenfrei erhältlich) <sup>[ACHLO]</sup>	18
<b>Gemischter Salatteller nach Saison</b> mit Kräuter-Vinaigrette, Nüssen und Kernen <sup>[AEGHL]</sup> dazu wahlweise:	15
– Hausgemachtes, warmes Knoblauchbrot <sup>[A EGL]</sup>	+ 4
– Gratiniertes Ziegenkäse <sup>[GL]</sup>	+ 5
– Selbstgebeizter Lachs <sup>[DL]</sup>	+ 7
– Knusprig gebackene Gemüserolle <sup>[AEFGHLN]</sup>	+ 6
<b>Trüffel-Pommes</b> mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan <sup>[CGLM]</sup>	15

### Versüßen Sie sich den Nachmittag ...

<b>Kaiserschmarrn</b> – „... man sagt, der Beste im Tal“ <sup>[ACGH]</sup>	18
Mit einer Beilage nach Wahl: Apfelmus, Vanilleeis oder Vanillesauce	
Jede weitere Beilage	+ 1
<b>Hausgemachte Sorbets</b> , fragen Sie nach unseren aktuellen Kreationen, Preis pro Kugel <sup>[ ] VEGAN</sup>	2,3
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Sahne <sup>[ACEGH]</sup>	8
<b>Manchmal darf es wie bei Oma sein.</b> Täglich frische Blechkuchen, feine Tartelettes, Muffins und vieles mehr finden Sie an unserem Kuchenbuffet <sup>[ACEGH]</sup>	pro Stück 5
<b>Steirer Becher – der Liebling des Seniorchefs</b> Steirisches Kürbiskernöl, kandierte Kürbiskerne, Sahne, 2 Kugeln Vanilleeis <sup>[GH]</sup>	7,8
<b>Erfrischender Eiskaffee</b> , 2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso, Sahne <sup>[GH]</sup>	7,8
<b>Himmlische Eisschokolade</b> , 2 Kugeln Vanilleeis, Trinkschokolade, Sahne <sup>[GH]</sup>	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. (Tipp: Im Naturhotel-Shop erhältlich).

### **„Ein genussvolles Duett“:**

#### **Wein- & Käseverkostung im Gewölbekeller**

Jeden Mittwoch 20:30 Uhr (ab 5 Personen) verkostet unsere Sommelière Lisa ausgewählte, österreichische Bio Weine. Sie erfahren interessante Anekdoten, Geschichten aus dem Weinland Österreich und genießen den Abend mit Vorarlberger Bio-Käsespezialitäten und heimischem Brot in einer urigen Atmosphäre.

48€ pro Person / 38€ pro Person (Hausgäste)

### **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 wie Rosinen, Milch und Eiern verfeinert.

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. (Tipp: 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.

### **Partnerbetrieb der Walserbuura**

Wussten Sie, dass das Kleinwalsertal ohne das Zutun der Walser Bauern schon längst verwildert wäre? Unsere Bergbauern liefern uns nicht nur beste Bio-Produkte in ausgezeichneter Qualität sondern erhalten mit Ihrer Arbeit den wichtigen natürlichen Kreislauf im Kleinwalsertal. Darüber hinaus garantieren uns die kurzen Lieferwege die absolute Frische der Lebensmittel und geben uns ein gutes Gefühl zum Thema Klimaschutz.

### **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 Tischreservierung 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, Obsthof Kulmer-Stixpeter

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

### **MAGDALENA**

Leicht, fruchtig und sommerlich frisch – genau so soll er sein. Ein Gemischter Satz, bei dem verschiedene Rebsorten aus einem einzigen Weingarten gemeinsam gelesen und meisterlich gekeltert wurden.

#### **GEMISCHTER SATZ 2024**

Erzeugerabfüllung: Weingärtnerei Uhler  
Hackenberggasse 29 | 1190 Wien

Wein aus Österreich

Für Veganer geeignet | trocken | enthält Sulfite  
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

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. Ausbau in mehrfach belegten und neuen 300 Liter-Fässern.

#### **OLIVIN (BLAUER ZWEIFELT) 2019**

Erzeugerabfüllung: Weingut Winkler-Hermaden  
Kapfenstein 106 | 8353 Kapfenstein

Wein aus Österreich

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. Cabernet Sauvignon muss schon dabei sein, wenn Klaus Kessler einen kräftigen Roten trinkt. 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 auch Zuhause genießen kann.



**Die 4 besonderen Weine gibt es in einer dekorativen Geschenkbox** (Im Naturhotel-Shop erhältlich).

Preis: 98 €



## WINE & DINE Ein kulinarisch besonderer Abend ...

**Termine: Mittwoch den 17.12.2025 | 21.01.2026 | 11.03.2026  
jeweils 18:00 Uhr, ab 15 Personen**

Freuen Sie sich auf ein sorgfältig kreierte 4-Gänge-Menü mit exzellenter Weinbegleitung – natürlich alles handverlesene Bio-Weine aus Österreich. Jeder Gang wird ein Erlebnis, denn zu jedem einzelnen Gang wird der perfekte Wein serviert. Dieses harmonische Zusammenspiel der verschiedenen Aromen macht das WINE & DINE zu einem unvergesslichen kulinarischen Highlight und Gaumenschmaus. “Garniert” wird der Abend mit kurzweiligen Geschichten über die Winzer, Ihre Weine und mit spannenden “Einblicken” in das Weinland Österreich, das in seiner großen Vielfalt einmalig ist.

98 € pro Person

**Um frühzeitige Reservierung wird gebeten,  
(spätestens 3 Tage vor dem Termin).**



Seit 14 Generationen im Familienbesitz

Das Naturhotel Chesa Valisa <sup>\*\*\*\*S Bio</sup>

A-6992 oder D-87568 Hirschegg / Kleinwalsertal

Telefon +43 - 5517 / 54140 • [www.naturhotel.at](http://www.naturhotel.at) • [info@naturhotel.at](mailto:info@naturhotel.at)

GEOSAISON



Gault&Millau



Slow Food®



Vegan  
Welcome  
VEGAN FRIENDLY HOTELS

