



LES ASSIETTES

LES APÉROS

APÉRO-PLÄTTLI

Pastrami vom Rind (CH) dazu servieren wir getrüffeltes eingemachtes Selleriepüree mit eingemachten Zwiebeln und Karotten garniert mit Apfelchips

24.50

oder

BLACK TRUFFLE CHIPS IN DER TÜTE

Premium Potato-Chips.

40gr 7.00

125gr 14.00

Dazu empfehlen wir ein Glas

LE CHEFS DRY MARTINI

Ein Vodkatini LA-Style, der sich gewaschen hat.

Sehr gerne servieren wir ihn auch mit Gin.

16.00

oder

CHAMPAGNER PERRIER-JOUËT

Epernay (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) 10 cl

16.50

oder

META VON SALIS

Weisswein (Schweiz)

Fläscher (Chardonnay, Viognier) 2014 10 cl

12.00



DIE EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Unsere Visitenkarte @Meta

CHEFS GAUMENTANZ SURPRISE

(Lassen Sie sich überraschen. Falls Sie auf spezielle Lebensmittel allergisch sind oder lieber vegetarisch essen wollen, sagen Sie das einfach unserer Bedienung beim Bestellen.)

3-GANG-MENÜ

(ohne Dessert)

81.00

4-GANG-MENÜ

(ohne Dessert)

103.00

5-GANG-MENÜ

115.00

Kochen ist mehr als nur ein Beruf: es ist Berufung.
Vertrauen Sie unserer Leidenschaft, auserlesene Produkte in
aussergewöhnliche Genüsse zu verwandeln.
Und lassen Sie sich (wann immer möglich) persönlich vom Koch servieren,
was wir am liebsten selbst essen würden.

Hier erlebt Ihr Gaumen neue Freuden.



ZU EHREN VON FRED TSCHANZ

(In ewiger Erinnerung)

VORSPEISE

Klassischer Crevettencocktail auf Eisbergsalat
im Martiniglas serviert
16.50

HAUPTGERICHT

STROGANOFF

Rindsfiletspitzen (ARG) an einem Paprika-Rotweinjus mit Peperoni-Zwiebeln,
Essiggurkenstreifen und Champignons, dazu servieren wir Sauerrahm
(Beilage nach Wahl: kleine ganze Rosmarinkartoffeln
oder Butternudeln mit Zitronenpfeffer)
45.00

DESSERT

(Der vergessene Klassiker «Cup Colonel»)
Zitronensorbet im Martiniglas, serviert mit einem Schuss Absolut Wodka
13.50

Fred Tschanz 27.03.1929–19.12.2012

In einfachen Verhältnissen geboren, gelang Fred Tschanz eine
Tellerwäscher-Karriere wie im Bilderbuch. Seine Liebe zur Gastronomie hat er
uns sowohl als Visionär als auch als Lebemensch bewiesen und hinterliess
als letzten Streich das Restaurant Le Chef.

Zu seiner gastronomischen Laufbahn gehörten nicht nur Erfolge,
sondern auch Niederlagen – aber Fred Tschanz stand immer wieder auf,
nach dem Motto «Nach em Räge schient d'Sunne, nachem gränne wird glacht».
Fred Tschanz ist ein grosses gastronomisches Vorbild – nicht nur für Meta Hildebrand.



VORSPEISE

Salatschüssel

Nüsslisalat mit Karottenspiralen und Brösel vom Fetakäse mit karamellisierten Sonnenblumenkernen an Honig-Balsamico-Dressing
(auf Wunsch mit gebratenem Speck (CH) + 3.00)
11.50

Vorspeise Surprise

(lassen sie sich Überraschen)
18.00

Hausgebeizter Lachs

mit einem Erbsen-Vanille-Panna cotta an einem Zitrusirup
mit asiatischen Sprossen und Popcorn garniert
19.50

Rindstatar

mit Randen-Trüffelcreme, mit roten Zwiebeln begleitet von
Sprossen und Chips vom Früchtebrot
24.00

METAS KLASSIKER

Gebackene Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Vanilleöl
(ohne Wasser und Gemüsebrühe, nur aus frischen Tomaten/
vegan und frei von Zusatzstoffen jeglicher Art)
15.50

Auf Wunsch mit Fetakäsebrösel
+ 4.50

oder

mit einem argentinischen Rindfiletspitzen-Spiess 60 g
+ 14.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern
laktose- und glutenfreies Brot –
einfach beim Service bestellen.



ZWISCHEN- UND HAUPTGERICHTE

Spargel-Risotto mit gerösteten Baumnüssen und hausgemachtem
Baumnussöl mit Ziegenkäse und Blatt Petersilie (vegetarisch)
kleine Vorspeise 18.00
Hauptgericht 31.00

Auf Wunsch mit Bärenkrebs (anstelle des Ziegenkäse)
kleine Vorspeise 21.00
Hauptgericht 39.00

(Auf Wunsch servieren wir das Risotto auch laktosefrei.)

VEGAN/VEGETARISCH (laktose- und glutenfrei)

Black-Bean-Spaghetti mit sautiertem Senfkohl und gelben Bohnen
an einer Kokos-Karottensauce mit gebackenem Räuchertofu
garniert mit Popcorn
kleine Vorspeise 17.00
Hauptgericht 30.00

Neues muss erklärt werden:



Zwei junge Wilde im Kreis 4 haben sie entdeckt und zu uns in die Schweiz gebracht.
Wir unterstützen das Start-up-Unternehmen nicht nur weil wir sie cool finden,
sondern weil ihre Nudeln einzigartig sind ...
Ein Hoch auf den Kreis 4!



Diese Spaghetti bestehen zu 100% aus schwarzen Bio-Bohnen und enthalten
unglaublich viel Eiweiss und Ballaststoffe bei gleichzeitig geringem Kohlenhydratanteil.
Die Pasta ist zudem gluten-, ei- und laktosefrei und deshalb für Allergiker
und Veganer bestens geeignet.



FISCH UND FLEISCH

Miesmuscheln im Topf
serviert an einem Zitronengras-Zwiebel-Safran-Sud
dazu servieren wir kleine Rosmarinkartoffeln
35.00

Duett vom Meer
gebratener Bärenkrebs mit einem Steak vom Gelbflossen-Tuna auf
sautiertem Senfkohl und Kartoffelscheiben mit Olivenbrösel,
am Tisch übergossen mit einem Randen-Senf-Jus
58.00

Gebackenes kleines Schweizer Mistchraterli mit Fenchel,
mariniert mit Orangenhonig und Wasabi (35 Min. Backzeit)
(Beilage nach Wahl: kleine ganze Rosmarinkartoffeln oder Butternudeln mit Zitronenpfeffer)
42.50

Zum Mistchraterli empfehlen wir folgendes Bier:
DOPPELLEU OAK WOOD RED ALE
Auge: kristallklar, kupferrot
Nase: Vanille, Holznoten, edler Hopfen
Gaumen: Karamellaromen, malzig, feinherb
Alkohol: 6,0%
9.00

METAS KLASSIKER

Argentinisches Rindsfilet-Medaillon
mit Oliven-Zwiebel-Kompott auf sautierten
gelben Bohnen mit Chorizo (ESP) an einem Portweinjus
(Beilage nach Wahl: kleine ganze Rosmarinkartoffeln oder Butternudeln mit Zitronenpfeffer)
Wählen Sie Ihre Garstufe: bleu chaud • saignant • à point • bien cuit
160 g 54.00
250 g 69.50

Auf Wunsch mit gebratener Honig-Entenleber ca. 50 g (FR)
Aufpreis 15.00

Liebe Gäste
Wir kochen frisch. Darum kann es beim Bestellen unterschiedlicher Gerichte
zu kurzen Wartezeiten kommen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.



DESSERT

Weisse Schokoladenmousse
mit eingemachten Beeren garniert mit Lotus-Crumbles
15.50

Lauwarme Frischkäsetarte mit Rhabarberkompott,
mit Vanille parfümiert dazu hausgemachtes
Honigglace und eine Pistazienhippe
16.50

Panna cotta von der Kokosnuss
mit einem Ananas-Minze-Salat
und einem Lakritzesirup
(laktose- und glutenfrei)
14.50

Dessert-Surprise
3 kleine Süßigkeiten
14.50

Brennender Ananasspiess mit Zimtzucker und Strohrum
(auf Wunsch mit einer Kugel Schokoladensorbet + 3.00)
15.00

METAS KLASSIKER

Warmes Schokoladenküchlein à la Meta mit leicht flüssigem Kern,
dazu eine Kugel Sauerrahmglace auf eingemachtem Beerenkompott
(15 Min. Backzeit)
16.00

MINIDSSERT

Weisse Schokoladenmousse mit eingemachten Beeren und Lotus-Crumbles im Glas
6.50

Hausgemachtes Eis am Stiel mit Grünem Apfel und Haselnüssen
5.50



METAS LIEBLINGSSORTEN VON GLACE-LIPP:

Crème: Sauerrahm oder Fleur-de-Sel-Caramel
Sorbet: Erdbeere, Chocolat noir, Zitronen oder Passionsfrucht
Kugel 5.00
geschlagener Rahm 1.50



KÄSE



Wir beziehen nur reifen Käse
von den jungen Wilden

Käseteller «Äs hät was hät»
mit 3–4 reifen Käsestücken, dazu Randen-Apfelsenf,
hausgemachtes Dörrfrüchte-Haferflockenbrot
und eingemachte Schnapspläumen
1 Person 18.00
2–3 Personen 34.00

Ziegenkäsemedaillon
mit Rosmarin und Trüffel-Honig
auf dem heissen Stein serviert mit eingemachten Kräuter-Aprikosen
(15 Min. Aufheizzeit)
19.50



LE CHEF-KIOSK

Es gibt nichts Schöneres, als Kreativität mit nach Hause zu nehmen.
Ausserlesene Kleinigkeiten finden Sie bei uns in der Vitrine mit einem
wechselnden Angebot.

Ein Blick in die Vitrine lohnt sich:

META KOCHT

Das unkomplizierte Kochbuch für jederman(n)
48.00
(auf Wunsch persönlich signiert)

FLEUR DE SEL

Hausgemacht
z. B. Schoggi-Himbeere, Wasabi-Basilikum, Kokos-Banane-Ingwer, Hibiskus-Rose
12.00

ÖLE

Veredelt
z. B. Kaffee-Pfeffer
10.00 bis 15.00

FLEISCHGEWÜRZ À LA META

Wir marinieren unser Fleisch immer gleich,
jetzt zum Mit-nach-Hause-Nehmen.
10.00

LE CHEF-SALATSAUCE

Honig-Balsamico-Dressing 2,5 dl
8.00

GUTSCHEIN

Das perfekte Geschenk für jeden: für die beste Freundin, fürs Mami,
für einen Geschäftspartner, als Dank oder als grosses Sorry.

Geschenkgutscheine aus dem Le Chef passen einfach immer.
Wählen Sie Ihren Wunschbetrag oder verschenken Sie einen kompletten Abend.
(z. B. 2× 5-Gang-Surprise mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee ab 300.00)



LE CHEF-KIOSK

PARTNER-PRODUKTE

(manche Dinge kaufen auch wir Profis ein)

FEURIGE SÜSSE

(raffinessen.ch)

7.90

GEMÜSEBRÜHE-PASTE

fettfrei mit Meersalz, pro Glas ca. 500 g

fast wie selbstgemacht

22.00

KLARE BRATENJUS-PASTE

pro Glas ca. 500 g

fast wie selbstgemacht

25.00

