



LES ASSIETTES

# LES APÉROS

## APÉRO-PLÄTTLI

Duett vom spanischen Serrano-Schinken und Chorizo.  
Dazu servieren wir getrüffelten eingemachten Tomaten-Kompott  
mit marinierten Honig-Oliven und eingelegten Artischocken  
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 Rettichspiralen und gehobelten Gruyère  
mit karamellisierten Baumüssen  
an einem Honig-Senf-Balsamico Dressing

12.50

## Vorspeise Surprise

(lassen sie sich überraschen)

18.00

## Duett vom Lachs

Hausgemachtes Rauchlachs-Sauerrahmglace auf einem Tatar vom rohen Frischlachs  
mit Kresse, Zwiebeln und Chiliperlen an einer süssen Vinaigrette

19.50

## LE CHEF-Vitello

Geschmorter Kalbsrücken (CH) an einer Thunfischsauce  
mit einem Zitronen-Panna-cotta, garniert mit Kapernäpfel, Sprossen und  
mediterranen Brotcrumbles

23.50

## 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

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

Sämiger Risotto mit gehobeltem Kürbis und grobem Senf verfeinert, dazu frischer Rucola  
und Würfel vom Taleggio, garniert mit zerstoßenen Wasabinüssen

kleine Vorspeise 21.00

Hauptgericht 31.00

## VEGAN/VEGETARISCH

(laktose- und glutenfrei)

Black-Bean-Spaghetti mit gebratenem Broccoli  
an einer Kokos-Ingwer-Sauce mit Edamame Bohnen  
und Räuchertofu, garniert mit Nori-Chips

kleine Vorspeise 19.00

Hauptgericht 32.00

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 unser Hausbrot  
35.00

Duett vom Meer  
Gebratener halber Hummerschwanz mit einem Steak vom Gelbflossen-Tuna auf  
sautiertem Senfkohl und Kartoffelscheiben mit Olivenbrösel,  
am Tisch übergossen mit einem Randen-Senf-Jus  
61.00

Gebackenes kleines Schweizer Mistchraterli mit Fenchel,  
mariniert mit Orangenhonig und Wasabinüssen (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 gebratenem Broccoli  
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

Weisses Schokoladenmousse mit Zwetschgen-Zimt-Kompott  
garniert mit Lotus Crumbles  
15.50

Streuselkuchen mit Blaubeeren, Kakao und Vanille-Sauerrahm  
13.50

Panna cotta von der Kokosnuss  
mit Schmetterlingsblüten und einem Lakritzsirup  
(laktose- und glutenfrei)  
14.50

Dessert-Surprise  
3 kleine Süßigkeiten  
15.50

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 Zwetschgen-Zimt-Kompott  
(15 Min. Backzeit)  
16.50

## MINIDSSERT

Weisses Schokoladenmousse mit Zwetschgen-  
Zimt-Kompott und Lotus Crumbles im Glas  
6.50

Hausgemachtes Eis am Stiel mit Grünem Apfel und Haselnüssen  
5.50

Streuselkuchen mit Blaubeeren, Kakao und Vanille-Sauerrahm  
6.50



## METAS LIEBLINGSSORTEN VON GLACE-LIPP:

Crème: Sauerrahm oder Fleur-de-Sel-Caramel  
Sorbet: Erdbeere, Chocolat noir, Zitrone 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

