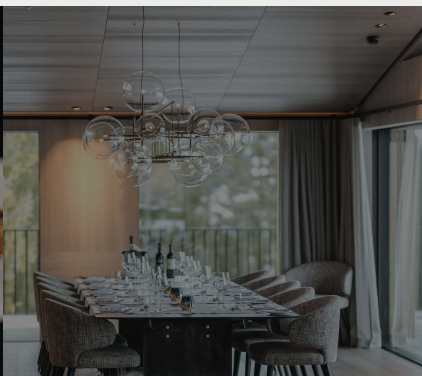
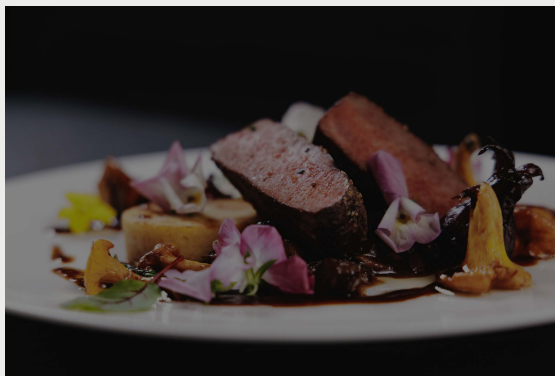
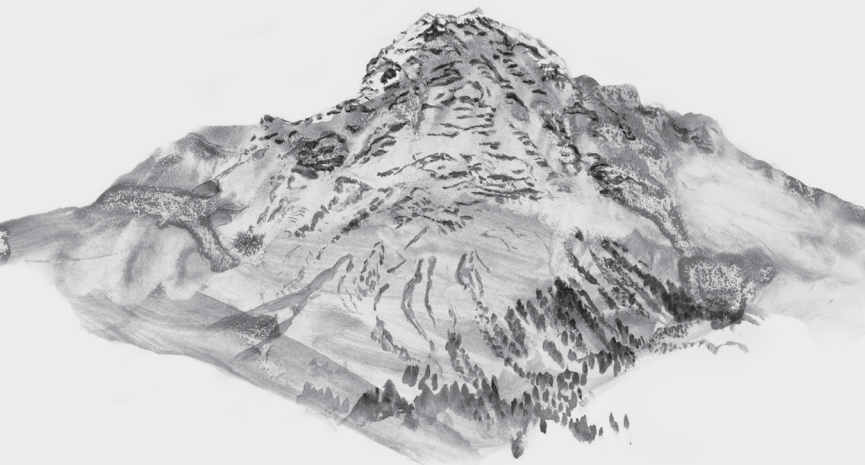


Le Grand Table
11. und 14. Juli 2025

Start um
18.00 Uhr



LE CHALET



Private Luxury. Top-Class Cuisine. Spectacular Views.

Das Le Chalet in Oberlech ist die Bühne für großartige Erlebnisse. Diesen Sommer möchten wir euch einladen diese Erlebnisse mit uns zu teilen. Wir haben uns mehrere Themenabende für diesen Sommer überlegt und starten am 11. und 14. Juli mit einem asiatisch-thailändisch inspirierten Abend.

Menü 140,- €

Menü inkl. Weinbegleitung 195,- €

Gegessen wird gemeinsam an einer 14-köpfigen Tafel. Somit ist der Platz begrenzt. Wir bitten um frühzeitige Reservierung und pünktliches Erscheinen.

Nur mit Reservierung unter:
0664 6414187 oder welcome@lechalet.at



GASTGEBER

Andreas Mathis & Team

Menü

Tom Yum
Garnele | Zitronengras |
Kokosnuss

Rotes Thai Curry Poulet |
Kürbis

Pad Thai | Grünkohl

Calamari
Pak Choi | Kren

Litschi
Rose

Wan Tan
Spinat | Krebs | Chili

Seeteufel
Jakobsmuschel | Auster |
Spitzmorchel

Wagyu Rind
Schwein | Spitzkohl |
Honig | Soya

Holunder-Kokosnuss
Krokant | Blaubeere |
Schokolade | Hokkaido

Einklang

Roter Thunfisch
Wassermelone

Sommerrolle
Hummer | Curry |
Gemüse

Garnele
Weiße Tomate |
Portulak

Grüner Spargel
Wasabi

Asiatisches Beef
Wellington

Papaya Salat
Butterfisch