

Vorspeisen Hors d`oeuvre / Starters

	<u>1/2 Portion</u>	<u>1/1 Portion</u>
Raclette Classic – Portion	SFr. 9.00	
Trüffel Raclette – Portion	SFr. 12.00	
Grüner Salat Salade verte / green salad	SFr. 9.00	
Gemischter Salat Salade mêlée / Mixed salad	SFr. 12.00	SFr. 20.00
Saisonsalat mit Riesencrevetten vom Grill Salade avec crevettes géantes grillées Salad with grilled king prawns	SFr. 16.00	SFr. 32.00
Walliser Teller <i>(Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Hauswurst, Alpkäse)</i> Assiette valaisanne / Traditional valais plater	SFr. 16.00	SFr. 26.00
Trockenfleischteller Assiette de viande séchée / Plate of air-dried beef	SFr. 18.00	SFr. 28.00

Suppen Potages / Soups

Kraftbrühe mit Racletteknödel Consommé avec boulette de fromage / Clear soup with cheese dumpling	SFr. 11.00	SFr. 16.00
Walliser Gerstensuppe mit Trockenfleisch Potage à l`orge avec viande séchée / Barley soup with cured meat	SFr. 12.00	SFr. 18.00
Frische Steinpilzrahmsuppe Crème de cèpes / Mushroom soup (ceps)	SFr. 13.00	SFr. 20.00

Swiss Chalet Special

(Ab 2 Personen)

Preis ist pro Person / le prix est par personne / price is per person

Käse Menu

Walliser Trockenfleischteller

Assiette de viande séchée / Plate of air-dried beef

* * * * *

Käsefondue oder Raclette

Fondue au fromage / Cheese fondue

* * * * *

Birnensorbet mit Williams

Käsefondue Menu Pro Person Sfr.46.00

Raclette Classic Menu 200g.Pro Person Sfr.46.00

Raclette Variation Menu 200g.Pro Person Sfr.48.00

(Raclette à discretion / *all you can eat* + Sfr.8.00)

Fleischfondue Menu

Grüner Salat

Salade verte / Green salad

* * * * *

Fondue Chinoise (Rind/Kalb/Poulet)

Fondue viande de boeuf, veau, poulet avec bouillon

Meat fondue with beef, veal, chicken to cook in a clear soup

* * * * *

Birnensorbet mit Williams

Sorbet de poire avec liqueur / Sorbet of pear with liqueur

Pro Person Sfr.56.00



Käsefondues ab 2 Personen Fondue au fromage / Cheese fondue

Moitié Moitié (½ Vacherin & ½ Greyezer) Pro Person SFr. 28.00
Moitié Moitié / Fifty-Fifty

Tomaten Fondue (mit Kartoffeln & Brot) Pro Person SFr. 30.00
Fondue aux tomates / Cheese fondue with tomatoes

Kräuterfondue Pro Person SFr. 30.00
Fondue aux fines herbes / Cheese fondue with herbs

Älpler Fondue (mit Speck & Röstzwiebeln) Pro Person SFr. 30.00
Fondue avec lard et oignons / Fondue with bacon and onions

Steinpilzfondue Pro Person SFr. 32.00
Fondue aux cèpes / Mushroom fondue

Käsefondue mit schwarzen Trüffeln Pro Person SFr. 34.00
Fondue aux fromage avec truffes noir / Cheese fondue with black truffles

RACLETTE MELT YOUR CHEESE

Raclettes werden mit Gschwelkti & Essiggemüse serviert

All raclette are served with jacket potatoes and mixed pickles

Raclette Variation 200gr. (Safran, Chili, Speck, Classic) SFr. 34.00
avec des safran, chili, lard et classic / with safran, chili, bacon and classic

Raclette Classic 200gr. SFr. 30.00

Raclette à discretion / *all you can eat* + SFr. 8.00



Fleischfondues ab 2 Personen

(inkl.Salat, 200g.Fleisch,Pommes frites & Saucen)

(incl.salad, 200g.meat,french fries & sauces)

(avec salades, 200g.viande,pommes frites & sauces)

Aufpreis Einzelbestellung / supplément commande individuelle
additional single order Sfr.5.00

Fondue Baccus

Pro Person SFr. 46.00

(Rindfleischwürfeli mit Bouillon und Rotwein)

Fondue viande de boeuf avec boillon et vin rouge

Sirloin of beef to cook in a red wine broth

Fondue Chinoise (Rind/Kalb/Poulet)

Pro Person SFr. 48.00

Fondue viande de boeuf, veau, poulet avec bouillon

Meat fondue with beef, veal, chicken to cook in a clear soup

Fondue Surf and Turf

Pro Person SFr. 48.00

(Rindswürfeli & Riesencrevetten im Bouillon-Sherry Topf)

Fondue de boeuf et crevettes avec marmite de bouillon-sherry

Fondue with shrimp and sirloin of beef to cook in a sherry clear soup

Fondue Bourguignonne

Pro Person SFr. 50.00

Fondue viande de boeuf avec huile

Sirloin of beef to fry in oil

Fondue Swiss Chalet

Pro Person SFr. 56.00

(100% Rindsfilet im Bouillon-Rotwein Topf)

Fondue filet de boeuf avec marmite de bouillon de vin rouge

Fillet of beef to cook in a red wine broth

Nachservice Fleisch 100g. / additional meat 100g.
Supplément viande 100g.
Fondues SFr.10.-- / Swiss Chalet Sfr.12.--

Hauptgerichte

Plats principaux / Main courses

Schweins Cordon bleu SFr. 36.00
mit Pommes frites und Gemüse
Cordon bleu de porc avec pommes frites et légumes
Porc cordon bleu with french fries and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti SFr. 40.00
Émincé de veau avec champignons à la crème et rosti
Sliced veal Zürich style (mushrooms cream sauce) with rosti

Rindsfilet "Stroganoff" mit Nudeln * SFr. 44.00
Filet de boeuf "Stroganoff" avec nouilles
Beef fillet "Stroganoff" with noodles

Rindsfilet an Kräuterbutter mit Kartoffelgratin, Gemüse * 150g. SFr. 46.00
Filet de boeuf avec beurre aux fines herbes, 200g. SFr. 54.00
avec gratin de pommes de terre et légumes
Beef fillet with herb butter, potatos gratin and vegetables

Vegetarisch / végétarien / vegetarian

Frisches Marktgemüse mit Kartoffelgratin SFr. 28.00
Assiette de légumes avec gratin de pommes de terre
Assorted vegetables with potatos gratin

Nudeln an Trüffelrahmsauce SFr. 30.00
Nouilles aux truffes / Noodles with black truffle

Wolli`s Kinderkarte

Menu de enfants / Children`s menu

Portion Pommes frites

portion pommes frites / portion french fries

SFr. 7.50

Pasta nature

Pâtes nature / Plain pasta

SFr. 9.00

Pasta mit Tomatensauce

Pâtes avec sauce de tomate

Pasta with tomato sauce

SFr. 10.00

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nuggets de volaille avec pommes frites

Chicken nuggets with french fries

SFr. 12.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Escalope viennoise (porc) avec pommes frites

Breadcrumbs porc scallop (Vienna style) with french fries

SFr. 14.00



Herbstspezialitäten

Saison spécialité / Saisonspecial

Hirschentrecôte an Steinpilzsauce
mit Spätzli und Gemüse

Entrecôte de cerf avec sauce aux cèpes, spatzli et légumes
Steak de venison with mushroom sauce spatzli and vegetables

SFr. 38.00

“Lamm Duo“

Lammfilet & Geschmorte Lammhaxe
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Filet & Jarret d`agneau avec gratin de pommes de terre et légumes
Lamb filet & braised lamb shank with potatoes gratin and vegetables

SFr. 42.00

Butterspätzli mit Pilzragout (Vegi)

Spatzli avec ragout aux champignons

Spatzli with mushroom

SFr. 30.00

Wein des Monats

Rioja DOC 2016

The Invisible Man, Casa Rojo, Spanien

Traubensorte: Tempranillo, Barrique

1dl. SFr. 8.00 / 7.5dl. Sfr. 56.00

Tiefe kirschrote Farbe mit violetten Reflexen
Sehr aromatisches Bouquet mit Noten von reifen Beeren
Am Gaumen äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen.