

Vorspeisen Hors d`oeuvre / Starters

	<u>1/2 Portion</u>	<u>1/1 Portion</u>
Raclette Classic – Portion	SFr. 9.00	
Haus Raclette (mit Speck & Zwiebeln) – Portion Raclette avec lard & oignons / Raclette with bacon & onions	SFr. 10.00	
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
Saisonsalat mit Lammfiletstreifen Salade avec filet d`agneau Salad with lamb filet	SFr. 18.00	SFr. 34.00
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 Alpenkräuterflädli Consommé célestine aux fines herbes / Clear soup with herbfladli	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 Teller

Assiette valaisanne / Traditional valais plater

* * * * *

Käsefondue oder Raclette

Fondue au fromage / Cheese fondue

* * * * *

Birnensorbet mit Williams

Käsefondue Menu Pro Person Sfr.42.00

Raclette Classic Menu 200g.Pro Person Sfr.42.00

Raclette Variation Menu 200g.Pro Person Sfr.45.00

(Raclette à discretion / *all you can eat* + Sfr.6.00)

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.52.00



Sommerspezialitäten

Saison spécialité / Saisonspecial

Pouletbrust mit Gemischtem Salat und Kräuterbutter * SFr. 28.00
Suprême de volaille avec Salade mêlée & beurre aux fines herbes
Chicken breast with mixed salad & herb butter

Eglifilet im Bierteig mit Gemischtem Salat SFr. 30.00
und Tartarsauce
Filets de perche frits avec avec Salade mêlée et sauce tartare
Fried river perche with mixed salad and tartare sauce

Walliser Eringer Entrecôte (180g.) an Kräuterbutter SFr. 42.00
mit Pommes frites und Gemüse
Entrecôte de Eringer avec beurre aux fines herbes, pommes frites et légumes
Sirloin steak (Eringer beef) with herb butter, french fries and vegetables

Wein des Monat`s

Macho Man 2017

Casa Rojo, Jumilla, Spanien

Traubensorte: Monastrell, Barrique

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



Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase
Aromen von reifen Waldbeeren, begleitet von Pflaumen und Kirschen.
Am Gaumen äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen.

Käsefondues ab 2 Personen Fondue au fromage / Cheese fondue

Moitié Moitié (½ Vacherin & ½ Greyezer) Moitié Moitié / Fifty-Fifty	Pro Person SFr. 26.00
Tomaten Fondue (mit Kartoffeln & Brot) Fondue aux tomates / Cheese fondue with tomatoes	Pro Person SFr. 27.00
Kräuterfondue Fondue aux fines herbes / Cheese fondue with herbs	Pro Person SFr. 27.00
Alpler Fondue (mit Speck & Röstzwiebeln) Fondue avec lard et oignons / Fondue with bacon and onions	Pro Person SFr. 27.00
Steinpilzfondue Fondue aux cèpes / Mushroom fondue	Pro Person SFr. 30.00
Käsefondue mit schwarzen Trüffeln Fondue aux fromage avec truffes noir / Cheese fondue with black truffles	Pro Person SFr. 34.00

RACLETTE

MELT YOUR CHEESE

Raclettes werden mit Gschwelli & Essiggemüse serviert

All raclette are served with jacket potatoes and mixed pickles

Raclette Variation 200gr. (Bergkräuter, Chili, Speck, Classic) <i>avec des herbes, chili, lard et classic / with herb, chili, bacon and classic</i>	SFr. 32.00
Raclette Classic 200gr.	SFr. 29.00
Raclette à discretion / <i>all you can eat</i>	+ SFr. 6.00



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
aditional single order Sfr.5.00

Fondue Baccus

(Rindfleischwürfeli mit Bouillon und Rotwein)

Fondue viande de boeuf avec boillon et vin rouge

Sirloin of beef to cook in a red wine broth

Pro Person SFr. 44.00

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

Pro Person SFr. 44.00

Fondue Surf and Turf

(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

Pro Person SFr. 46.00

Fondue Bourguignonne

Fondue viande de boeuf avec huile

Sirloin of beef to fry in oil

Pro Person SFr. 48.00

Fondue Swiss Chalet

(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

Pro Person SFr. 54.00

Nachservice Fleisch 100g. / additional meat 100g.
Supplément viande 100g.
Fondues SFr.6.-- / Swiss Chalet SFr.10.--



Hauptgerichte

Plats principaux / Main courses

Pouletbrust an Pilzrahmsauce und Gemüsereis SFr. 30.00
Suprême de volaille avec sauce de champignons, riz de légumes
Chicken breast with mushroom sauce, vegetables rice

Schweins Cordon bleu SFr. 32.00
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. 36.00
Émincé de veau avec champignons à la crème et rosti
Sliced veal Zürich style (mushrooms cream sauce) with rosti

Lammfilet an Knoblauch-Kräutersauce mit Rösti * SFr. 38.00
Filet d`agneau avec sauce de ail/herbes et rosti
Lamb fillet with herb/garlic sauce and rosti

Vegetarisch / végétarien / vegetarien

Spaghetti "Swiss Chalet" mit Tomatenpesto SFr. 24.00
Spaghetti avec pesto de tomat / Spaghetti with tomatopesto
- mit Crevetten / - avec crevettes / - with shrimps SFr. 34.00

Gommer Cholera mit Saisonsalat SFr. 28.00
Gemüse-Quiche mit Lauch, Äpfeln, Kartoffeln und Raclettekäse
Quiche avec poireau, pomme de terre, pomme
et fromage aux raclette avec salade
Vegetable Pie with leek, apple, potato, raclette cheese and salad
Nouilles de cèpes / Mushroom noodles



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

