



## Schweizer Klassiker

Swiss classic / Suisse classique

Rösti “ Swiss Chalet “ SFr. 24.00

Rösti mit Speck-Raclette überbacken & Zwiebeln

Rosti with bacon-raclette and crispy onions

Rosti avec raclette de lard et croustillant onions

Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce SFr. 26.00

Veal sausage with rosti and onions sauce

Saucisse de veau avec rösti et sauce aux oignons

Pouletsteak “ Walliser Art “ SFr. 32.00

mit Tomaten & Raclettekäse und Pommes frites

Chicken steak with raclette cheese, tomatoes and french fries

Steak de poulet avec tomates, fromage de raclette et pommes frites

“ *Fish & Chips Swiss Style* “ SFr. 36.00

Eglifilet im Backteig (Barsch) mit Pommes frites  
und Tartarsauce

Filets de perche friture avec sauce de tartare

Fried perch filets with french fries and sauce tartare

## Vorspeisen

### Hors d`oeuvre / Starters

Raclette Classic – Portion	SFr. 10.00
Trüffel Raclette – Portion	SFr. 14.00
Grüner Salat Salade verte / green salad	SFr. 12.00
Gemischter Salat Salade mêlée / Mixed salad	SFr. 14.00
Saisonsalat mit Riesencrevetten vom Grill Salade avec crevettes géantes grillées Salad with grilled king prawns	SFr. 20.00
Walliser Teller <i>(Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Hauswurst, Alpkäse)</i> Assiette valaisanne / Traditional valais plater	SFr. 18.00
Trockenfleischteller Assiette de viande séchée / Plate of air-dried beef	SFr. 20.00

## Suppen

### Potages / Soups

Kraftbrühe mit Racletteknödel Consommé avec boulette de fromage / Clear soup with cheese dumpling	SFr. 14.00
Walliser Gerstensuppe mit Trockenfleisch Potage à l`orge avec viande séchée / Barley soup with cured meat	SFr. 14.00
Frische Steinpilzrahmsuppe Crème de cèpes / Mushroom soup (ceps)	SFr. 14.00

# 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.56.00

Raclette Classic Menu 200g.Pro Person Sfr.56.00

## 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.68.00

## Käsefondues ab 2 Personen Fondue au fromage / Cheese fondue

Moitié Moitié (½ Vacherin & ½ Greyezer) Pro Person SFr. 30.00  
Moitié Moitié / Fifty-Fifty

Tomaten Fondue (mit Kartoffeln & Brot) Pro Person SFr. 32.00  
Fondue aux tomates / Cheese fondue with tomatoes

Kräuterfondue Pro Person SFr. 32.00  
Fondue aux fines herbes / Cheese fondue with herbs

Äpler Fondue (mit Speck & Röstzwiebeln) Pro Person SFr. 34.00  
Fondue avec lard et oignons / Fondue with bacon and onions

Steinpilzfondue Pro Person SFr. 36.00  
Fondue aux cèpes / Mushroom fondue

Käsefondue mit schwarzen Trüffeln Pro Person SFr. 38.00  
Fondue aux fromage avec truffes noir / Cheese fondue with black truffles

## RACLETTE minimum 2 Personen

Raclettes werden mit Gschwellti & Essiggemüse serviert

*All raclette are served with jacket potatoes and mixed pickles*

Raclette Classic ( 4 Portionen ) SFr. 32.00

Raclette Variation ( 4 Portionen Safran, Chili, Speck, Classic ) SFr. 36.00

*avec des safran,chili,lard et classic / with safran,chili,bacon and classic*

## Fleischfondues ab 2 Personen

( 200g.Fleisch,Pommes frites & Saucen )

( 200g.meat,french fries & sauces )

( 200g.viande,pommes frites & sauces )

Aufpreis Einzelbestellung / supplément commande individuelle aditional single order Sfr.4.00
---

### Fondue Chinoise ( Rind/Kalb/Poulet )

Pro Person SFr. 52.00

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. 54.00

( *Rindfiletwürfeli & Riesencrevetten im Bouillon Topf* )

Fondue de filet de boeuf et crevettes avec marmite de bouillon

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

### Fondue Zermatt

Pro Person SFr. 56.00

( *Rindsfilet & Lammfilet im Bouillon Topf* )

Fondue avec filet de boeuf et filet d`agneau avec bouillon

Fillet of beef and filet of lamb to cook in a beef broth

### Fondue Swiss Chalet

Pro Person SFr. 58.00

( *100% Rindfiletwürfel 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

## Hauptgerichte

### Plats principaux / Main courses

Schweins Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse Cordon bleu de porc avec pommes frites et légumes Porc cordon bleu with french fries and vegetables	SFr. 40.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti Émincé de veau avec champignons à la crème et rosti Sliced veal Zürich style (mushrooms cream sauce) with rosti	SFr. 44.00
Rindsfilet "Stroganoff" mit Nudeln * Filet de boeuf "Stroganoff" avec nouilles Beef fillet "Stroganoff" with noodles	SFr. 48.00
Rindsfilet (180g.) an Kräuterbutter mit Kartoffelgratin und Gemüse * Filet de boeuf avec beurre aux fines herbes, avec gratin de pommes de terre et légumes Beef fillet with herb butter, potatos gratin and vegetables	SFr. 54.00
Frisches Marktgemüse mit Kartoffelgratin  Assiette de légumes avec gratin de pommes de terre Assorted vegetables with potatos gratin	SFr. 34.00

# 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

“ Fish and Chips “  
Fischknusperli (Barsch/Eglifilet) mit Pommes frites  
Filets de perche frites avec pommes frites  
Fish and chips (perche filet) with french fries  
SFr. 16.00