

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 (Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Hauswurst, Alpkäse) 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

Pro Person SFr. 56.00

Assiette de viande séchée / Plate of air-dried beef

* * * * *

Käsefondue oder Raclette

Fondue au fromage / Cheese fondue

* * * * *

Birnensorbet mit Williams

Sorbet de poire avec liqueur / Sorbet of pear with liqueur

Fleischfondue Menu

Grüner Salat / Salade verte / green salad

Pro Person SFr. 68.00

* * * * *

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

* * * * *

Birnensorbet mit Williams

Sorbet de poire avec liqueur / Sorbet of pear with liqueur

Käsefondues

Fondue au fromage / Cheese fondue

Moitié Moitié (½ Vacherin & ½ Greyezer) Pro Person SFr. 32.00
Moitié Moitié / Fifty-Fifty

Tomaten Fondue (mit Kartoffeln & Brot) Pro Person SFr. 33.00
Fondue aux tomates / Cheese fondue with tomatoes

Kräuterfondue Pro Person SFr. 33.00
Fondue aux fines herbes / Cheese fondue with herbs

Chili Fondue Pro Person SFr. 34.00
Fondue avec chili / Cheese fondue with chili

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

Walliser Fondue (mit Birnen & Williams) Pro Person SFr. 36.00
Fondue avec poires et Williams / Fondue with pears and Williams

Steinpilzfondue Pro Person SFr. 38.00
Fondue aux cèpes / Mushroom fondue

Käsefondue mit schwarzen Trüffeln Pro Person SFr. 40.00
Fondue aux fromage avec truffes noir / Cheese fondue with black truffles

Raclette als Hauptgang

Raclette as main dish / Raclette plat principal

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)

Fondue Chinoise (Rind/Kalb/Poulet)

Pro Person SFr. 54.00

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. 56.00

(*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. 58.00

(*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. 60.00

(*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

Winterspezialitäten

Saison spécialité / Seasonspecial

Pouletsteak “ Walliser Art “

SFr. 38.00

mit Tomaten & Raclettekäse und Rösti

Steak de poulet avec tomates, fromage de raclette et rosti

Chicken steak with raclette cheese, tomatoes and rosti (swiss roast potatoes)

“ Fish & Chips Swiss Style “

SFr. 40.00

Eglifilet im Backteig (Barsch) mit Pommes frites
und Tartarsauce

Filets de perche friture avec sauce de tartare

Fried perch fillets with french fries and sauce tartare

Hauptgerichte

Plats principaux / Main courses

Schweins Cordon bleu SFr. 42.00
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. 46.00
Émincé de veau avec champignons à la crème et rosti
Sliced veal Zürich style (mushrooms cream sauce) with rosti

"Lamm Duo" SFr. 48.00
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

Rindsfilet "Stroganoff" mit Nudeln * SFr. 50.00
Filet de boeuf "Stroganoff" avec nouilles
Beef fillet "Stroganoff" with noodles

Rindsfilet (180g.) an Kräuterbutter SFr. 58.00
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, potatoes gratin and vegetables

Frisches Marktgemüse mit Kartoffelgratin SFr. 36.00 
Assiette de légumes avec gratin de pommes de terre
Assorted vegetables with potatoes gratin

Wolli`s Kinderkarte

Menu de enfants / Children`s menu

Portion Pommes frites SFr. 8.00
portion pommes frites / portion french fries
SFr. 8.00

Pasta nature SFr. 12.00
Pâtes nature / Plain pasta

Pasta mit Tomatensauce SFr. 12.00
Pâtes avec sauce de tomate
Pasta with tomato sauce

Chicken Nuggets mit Pommes frites SFr. 14.00
Nuggets de volaille avec pommes frites
Chicken nuggets with french fries

“ Fish and Chips “ SFr. 16.00
Fischknusperli (Zander) mit Pommes frites
Sandre frites avec pommes frites
Fish and chips (pike-perche) with french fries