



## GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN IM CHALET SUISSE

SO VIELFÄLTIG WIE LAND UND LEUTE PRÄSENTIERT SICH DIE SCHWEIZER KÜCHE. DARIN VERBINDEN SICH TRADITIONEN UND LEBENSART DER 26 KANTONE. IM CHALET SUISSE BIETEN WIR IHNEN SCHWEIZER GERICHTE UND WECHSELNDE SPEZIALITÄTEN AUS DER GESAMTEN SCHWEIZ.

DAS SONNIGE **WALLIS** IST GEPRÄGT VON GEGENSÄTZEN, SCHROFFEN FELSEN UND HOCHALPEN. ES IST DER KANTON DER VIERTAUSENDER, DER GRÖSSTEN GLETSCHER, DER ALPENPÄSSE UND DES WELTBEKANNTEN WAHRZEICHENS DER SCHWEIZ: DES MATTERHORNS. DANK DER GEOGRAFISCHEN LAGE HERRSCHT HIER WÄHREND DES SOMMERS EIN MILDES KLIMA, DAS EINE REICHE LANDWIRTSCHAFT ERMÖGLICHT. DARAUS WERDEN SPEZIALITÄTEN HERGESTELLT, DIE WEIT ÜBER DAS WALLIS HINAUS BERÜHMT SIND: GENIESSEN SIE KÄSEKÖSTLICHKEITEN WIE RACLETTE ODER FONDUE, WÜRZIGES TROCKENFLEISCH UND SPITZENWEINE AUS TRAUBENSORTEN, DIE ES EBEN NUR IM WALLIS GIBT.

EN GÜÄTÄ!

*GRÜEZI AND WELCOME TO CHALET SUISSE*

*SWITZERLANDS CUISINE UNITES THE TRADITIONS OF THE 26 CANTONS WITH THE WIDE RANGE OF LANDSCAPES, LANGUAGES AND CULTURES. AT CHALET SUISSE WE OFFER YOU A VARIETY OF SWISS DISHES AND WE FEATURE CHANGING SPECIALITIES FROM A SPECIFIC CANTON.*

*THE SUNNY **VALAIS** IS MARKED BY CONTRASTS, RUGGED ROCKS AND HIGH ALPS. IT IS THE SWISS CANTON WITH THE MOST FOUR-THOUSANDERS, THE HIGHEST GLACIERS, THE MANY ALPINE PASSES AS WELL AS SWITZERLAND'S FAMOUS LANDMARK: THE MATTERHORN. THE TOPOGRAPHY AND A MILD SUMMER CLIMATE ALLOW FOR A RICH AGRICULTURE. HERE FROM ORIGINATE MANY FAMOUS CULINARY SPECIALTIES: ENJOY CHEESE DELIGHTS SUCH AS RACLETTE OR FONDUE, SPICY DRIED MEATS OR UNIQUE HIGH CLASS VALAIS WINES.*

EN GÜÄTÄ!

# CHALET+ SUISSE

# WALLISER SPEZIALITÄTEN

## VALAIS SPECIALITIES



## VORSPEISEN

### STARTERS

CHAMOSON-FENDANT-SUPPE mit Käse



9.90

*CHAMOSON-FENDANT-SOUP with cheese*

WALLISER TROCKENFLEISCH CARPACCIO

mit Sbrinz, Baumnüsse und Rucola

14.90

*VALAIS DRIED MEAT CARPACCIO*

*with sbrinz cheese, walnuts and rocket*

## HAUPTGERICHTE

### MAIN DISHES

WALLISER KÄSESCHNITTE

Bürlischeiben überbacken mit Käse und Tomaten  
verfeinert mit Walliser Weisswein, serviert mit Spiegelei,  
Silberzwiebeln und Essiggurken



16.90

\* mit Schinken

+ 3.00

*VALAIS CHEESE BREAD*

*baked with cheese and tomatoes, white wine, fried egg, pickled onions  
and gherkins*

\* with ham

SAFRANRISOTTO „VALAIS“

Sämiges Safranrisotto mit Geschnetzeltem vom Kalb, frischen Tomaten  
und Speckwürfel

28.40

*SAFFRON RISOTTO „VALAIS“*

*saffron risotto with veal cut strips, fresh tomatoes and bacon bits*

# WALLISER SPEZIALITÄTEN

## VALAIS SPECIALITIES



### RACLETTE „DU VALAIS“

Raclettekäse mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln



15.90

✳ mit Rohschinken

+ 6.50

### RACLETTE „DU VALAIS“ (melted cheese)

raclette cheese with hot potatoes, pickled gherkin and pearl onions

✳ with smoked ham

### CHOLERA - DER ORIGINAL WALLISER KARTOFFELKUCHEN

Kartoffelkuchen mit Speck, Apfel, Lauch und Walliser Käse  
serviert mit einem frischen Gartensalat

15.90

### CHOLERA - THE ORIGINAL POTATO CAKE

potato cake with bacon, apple, leek and real valais cheese  
served with a fresh garden salad

## HAUSGEMACHTES DESSERT

### HOMEMADE DESSERT

### COUPE NESSELRODE

Vermicelles mit Meringue und Vanilleglace



9.50

✳ mit einer Portion Rahm

+ 1.40

### COUPE NESSELRODE

Vermicelli with meringues and vanilla ice cream

✳ with whipped cream

## GETRÄNKE

### TO DRINK

HAUSGEMACHTER EISTEE *HOMEMADE ICE TEA* 3 dl 4.90 5 dl 5.90

MOSAIQUE BLANC ASSAMBLAGE, WALLIS 1 dl 7.90 7.5 dl 49.00

MOSAIQUE ROUGE ASSAMBLAGE, WALLIS 1 dl 8.40 7.5 dl 55.00

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIV MWST.  
ALL PRICES IN SWISS FRANCS INCL. VAT.



vegetarisch  
vegetarian



kein Schweinefleisch  
no pork