

Vorspeisen

Hors d`oeuvre / Starters

Raclette – 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
Saisonsalat mit Pouletstreifen sweet chili sauce	* 1/2 port. SFr. 16.00
Salade avec émincé de poulet sauce de sweet chili	1/1 port. SFr. 28.00
Salad with sliced chicken sweet chili sauce	
Saisonsalat mit Riesencrevetten vom Grill	* 1/2 port. SFr. 18.00
Salade avec crevettes géantes grillées	1/1 port. SFr. 32.00
Salad with grilled king prawns	
Saisonsalat mit Lammfiletstreifen	* SFr. 20.00
Salade avec filet d`agneau	
Salad with lamb filet	
Walliser Trockenfleischteller	* 1/2 port. SFr. 16.00
Assiette de viande séchée / Plate of cured meat	1/1 port. SFr. 26.00

Suppen

Potages / Soups

Kraftbrühe mit Alpenkräuterflädli	* SFr. 11.00
Consommé célestine aux fines herbes / Clear soup with herbfladli	
Walliser Gerstensuppe mit Trockenfleisch	* SFr. 12.00
Potage à l`orge avec viande séchée / Barley soup with cured meat	
Frische Steinpilzrahmsuppe	* SFr. 13.00
Crème de cèpes / Mushroom soup (ceps)	

* Vorspeisen als Hauptgang * Entrées comme plat principal * starters as main platter
+ SFr. 5.00

Swiss Chalet Special

(Ab 2 Personen)

Käse Menu

Walliser Trockenfleischteller

Assiette de viande séchée / Plate of cured meat

* * * * *

Käsefondue (Moitié Moitié) oder Raclette

Fondue au fromage / Cheese fondue

* * * * *

Birnensorbet mit Williams

Käsefondue Menu Pro Person Sfr.42.00

Raclette Menu Pro Person Sfr.44.00

(Raclette à discrétion / Raclette all you can eat)

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

Fleischherkunft:

Schwein/CH Kalb/CH Rind/Aus&CH

Lamm/NZ Poulet/CH&Bra

Sommerspezialitäten

Saison spécialité / Saisonspecial

Fitnesssteller:

Bunt gemischter Salat & Kräuterbutter

Salade mêlée & beurre aux fines herbes

Mixed salad & herb butter

- mit Pouletbrust (160g.) SFr. 28.00
avec suprême de volaille / with chicken breast

- mit Lammfilet (160g.) SFr. 36.00
avec filet d`agneau / with lamb fillet

- mit Eglifilet im Bierteig an Tartarensauce SFr. 30.00
avec filets de perche frits et sauce tartare
with fried river perche and tartare sauce

Supplement Pommes frites SFr. 4.00

Kalbsbratwurst (150g.) mit Rösti und Zwiebeslsauce SFr. 24.00
Saucisse de veau avec rosti et sauce à l`oignon
Veal sausage with rosti and onion sauce

Käsefondues ab 2 Personen Fondue au fromage / Cheese fondue

Moitié Moitié (½ Vacherin & ½ Greyezer) Pro Person SFr. 27.00
Moitié Moitié / Fifty-Fifty

Tomaten Fondue (mit Kartoffeln & Brot) Pro Person SFr. 28.00
Fondue aux tomates / Cheese fondue with tomatoes

Kräuterfondue Pro Person SFr. 28.00
Fondue aux fines herbes / Cheese fondue with herbs

Äpler Fondue (mit Speck & Röstzwiebeln) Pro Person SFr. 28.00
Fondue avec lard et oignons / Fondue with bacon and onions

Walliser Fondue (mit Birnen & Williams) Pro Person SFr. 30.00
Fondue avec poires et Williams / Fondue with pears and Williams

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

Käsefondue mit schwarzen Trüffeln Pro Person SFr. 36.00
Fondue aux fromages avec truffes noir
Cheese fondue with black truffles

Raclette diskretion (Aletsch, Wallis) Pro Person SFr. 34.00
(mit Kartoffel, Cornichon, Sichelzwiebeln und Gemüse süß-sauer)
Raclette à discrétion / Raclette all you can eat

“ & Gschwelti “ port. SFr. 4.--
Pellkartoffeln / Pommes vapeur / Steamed potatoes

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. 44.00

(Rindfleischwürfeli mit Bouillon und Rotwein)

Fondue viande de boeuf avec bouillon et vin rouge

Sirloin of beef to cook in a red wine broth

Fondue Chinoise (Rind/Kalb/Poulet)

Pro Person SFr. 44.00

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. 46.00

(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. 48.00

Fondue viande de boeuf avec huile

Sirloin of beef to fry in oil

Fondue Swiss Chalet

Pro Person SFr. 54.00

(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.6.-- / Swiss Chalet SFr.10.--

Hauptgerichte

Plats principaux / Main courses

Frisches Marktgemüse mit Kartoffelgratin (Vegi) SFr. 26.00
Assiette de légumes avec gratin de pommes de terre
Assorted vegetables with potatoes gratin

Steinpilznudeln - an Rahmsauce (Vegi) SFr. 26.00

Steinpilznudeln - mit Pouletstreifen SFr. 30.00

Nouilles de cèpes (végétarien) / ou avec émincé de poulet
Mushroom noodles (vegetarien) / or with sliced chicken

Pouletbrust an Curry-Ananas sauce mit Reis SFr. 30.00

Suprême de volaille avec sauce de curry-ananas avec riz
Chicken breast with curry-pineapple sauce and rice

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

Rindsfilet "Stroganoff" mit Butternudeln SFr. 40.00

Filet de boeuf "Stroganoff" avec Nouilles
Beef fillet "Stroganoff" with noodles

Rindsfilet an Kräuterbutter mit Kartoffelgrati 150g. SFr. 42.00

Filet de boeuf avec beurre aux fines herbes, 200g. SFr. 48.00

avec gratin de pommes de terre

Beef fillet with herb butter, potatoes gratin

<p>Portion Gemüse Portion Légumes / Side dish Vegetables SFr. 5.00</p>
--



Wolli`s Kinderkarte

Menu de enfants / Children`s menu



Portion Pommes frites
portion pommes frites / portion french fries

SFr. 7.50

Nudeln nature oder mit Tomatensauce
Nouilles nature ou avec sauce de tomate
Plain noodles or with tomato sauce

SFr. 9.00

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

SFr. 12.00

Pouletschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln
Escalope de poulet à la crème avec nouilles
Escalope of chicken with creamsauce and noodles

SFr. 14.00

**Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites**
Escalope viennoise (porc) avec pommes frites
Breadcrumbs porc scallop (Vienna style) with french fries

SFr. 14.00

1/1 Portion Sfr.30.00

