

## 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

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) Moitié Moitié / Fifty-Fifty	Pro Person SFr. 30.00
Tomaten Fondue Fondue aux tomates / Cheese fondue with tomatoes	Pro Person SFr. 32.00
Kräuterfondue Fondue aux fines herbes / Cheese fondue with herbs	Pro Person SFr. 32.00
Älpler Fondue (mit Speck & Röstzwiebeln) Fondue avec lard et oignons / Fondue with bacon and onions	Pro Person SFr. 34.00
Steinpilzfondue Fondue aux cèpes / Mushroom fondue	Pro Person SFr. 36.00
Käsefondue mit schwarzen Trüffeln Fondue aux fromage avec truffes noir / Cheese fondue with black truffles	Pro Person SFr. 38.00

## RACLETTE minimum 2 Personen

Raclettes werden mit Gschwelli & 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 ) <i>avec des safran,chili,lard et classic / with safran,chili,bacon and classic</i>	SFr. 36.00

Nachservice / Supplément / additional 1 portion Raclette Sfr.6.00
--

# Fleischfondues ab 2 Personen

( 200g.Fleisch,Pommes frites & Saucen )

( 200g.meat,french fries & sauces )

( 200g.viande,pommes frites & sauces )

Aufpreis Einzelbestellung / supplément commande individuelle  
additional 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

Nachservice Fleisch 100g. / additional meat 100g.  
Supplément viande 100g.  
Fondues Sfr.14.00 / Swiss Chalet Sfr.16.00

## 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

## Winterspezialitäten

### Saison spécialité / Saisonspecial

Steinpilznudeln mit Lammfiletstreifen Nouilles de cèpes avec tranché de filet d`agneau Mushroom noodles with lamb fillet stripes	SFr. 38.00
<i>ohne Lamm / sans d`agneau / without lamb</i> 	SFr. 32.00
Hirschentrecôte an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse Entrecôte de cerf avec sauce aux champignons, nouilles et légumes Steak de venison with mushroom, sauce noodles and vegetables	SFr. 44.00

# 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

## Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Escalope viennoise (porc) avec pommes frites

Breadcrumbs porc scallop (Vienna style) with french fries

SFr. 14.00