Vorspeisen – Starters – Entrées

Vieux Chalet Tapas **:**

Gemischte Oliven – mixed olives – olives assorties	Fr. 4.50
Getrocknete Tomaten – dried tomatoes – tomates séchées	Fr. 4.50
Gefüllte « Wilde Paprika » - stuffed bell peppers – poivrons farcis	Fr. 4.50
Borettana Zwiebeln – Borettana onions – Borettana oignons	Fr. 3.50
Kapernäpfel – capers – câpres	Fr. 3.50
Parmesanstücke mit Aprikosensenf– parmesan cheese – morceaux de parmesan	Fr. 6.50
Saaser «Hüüswurscht» - sausage – saucisse	Fr. 5.50
Chorizo Ibérico	Fr. 6.50

Grüner Salat / Gemischter Salat ***Fr. 9.--/ Fr. 11.--***
Green salad / Mixed salad
Salade verte / Salade mêlée

Tomatensalat mit Zwiebeln ***Fr. 11.--***
Tomato salad with onions
Salade de tomates avec oignons

Salatteller mit Brotkrusten und Speck ***Fr. 13.--***
Salad with croutons and bacon
Salade avec croûtons et lard

Gulaschsuppe ***Fr. 10.50***
Goulash soup with meat and vegetables
Soupe de Goulache avec viande et légumes

Zwiebelsuppe überbacken ***Fr. 11.--***
Onion soup au gratin
Soupe à l'oignon gratinée

Saasersuppe – Kraftbrühe mit gerösteten Brotwürfeln,
Käse und Schnittlauch ***Fr. 11.--***
Soup from the valley of Saas – Beef broth with croutons, cheese and chives
Soupe de la vallé de Saas – Bouillon avec croûtons, fromage et ciboulette

Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce auf Blattsalat ***Fr. 13.50***
Mini spring rolls with sweet-sour sauce on leaf salad
Mini rouleaux de printemps avec sauce aigre-doux sur un lit de salade

Rindstatar an klassischer Garnitur (75 gr. / 150 gr.) ***Fr. 19.-- / Fr. 33.--***
Beef tartare with classical garniture
Tartare de bœuf avec garniture classique

Fondue mit hausgemachter Käsemischung
Homemade cheese fondue
Fondue au fromage avec mélange maison

Die Fondues werden mit Weisswein zubereitet – The fondues get prepared with white wine – Les fondues sont préparées avec du vin blanc

Fondue Plausch ab zwei Personen ***Fr. 30.-- p.P.***
Sie wählen drei der unten aufgeführten 14 Fondues

Fondue fun from two persons
Choose three from the bellow mentioned 14 fondues

Fondue plaisir à partir de deux personnes
Choisisez trois des 14 fondues mentionner au-dessous

Die unten aufgeführten Fondues können natürlich auch einzeln bestellt werden
Of course, the bellow mentioned fondues can also be ordered lone
Bien sûr les fondues mentionner au-dessous peuvent être commandé seules

Käse Fondue ***Fr. 28.--***
Cheese fondue
Fondue au fromage

Tomaten Fondue ***Fr. 30.--***
Tomato fondue
Fondue aux tomates

Curry Fondue ***Fr. 29.--***
Curry fondue
Fondue au curry

Cayenne Fondue (scharf) ***Fr. 29.--***
Cayenne pepper fondue (spicy)
Fondue au poivre de cayenne (pimenté)

Knoblauch Fondue ***Fr. 29.–***
Garlic fondue
Fondue à l'ail

Fondue mit Zwiebeln ***Fr. 29.–***
Fondue with onions
Fondue avec oignons

Fondue mit Speck ***Fr. 30.–***
Fondue with bacon
Fondue avec lard

Fondue «Williams» mit Birnen ***Fr. 30.–***
Fondue « Williams » with pears
Fondue « Williams » avec poires

Fondue «Hawaii » mit Ananas ***Fr. 30.–***
Fondue « Hawaii » with pineaples
Fondue « Hawaii » avec ananas

Förster Fondue (Champignons, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme) ***Fr. 32.—(*)***
Forester fondue with different kinds of mushrooms
Fondue forestière avec différents champignons

Fondue Vieux-Chalet mit Schinken, Champignons und Schnittlauch ***Fr. 32.—(*)***
Fondue Vieux-Chalet with ham, mushrooms and chives
Fondue Vieux-Chalet avec jambon, champignons et ciboulette

Gorgonzola Fondue ***Fr. 32.—(*)***
Gorgonzola fondue
Fondue au gorgonzola

Pesto Fondue ***Fr. 32.—(*)***
Pesto fondue
Fondue pesto

« Trüffel Fondue » mit Sommertrüffel und Trüffelöl ***Fr. 36.—(**)***
« Truffle fondue » with summer truffle and truffle oil
« Fondue à la truffe » avec truffe d'été et huile truffière

p.P. (*) plus Fr. 1.—/ (**) plus Fr. 2.— Fondue Plausch / fondue fun / fondue plaisir

Alle Fonduepreise verstehen sich pro Person – All fondue prices are per person – Les prix des fondues sont par personne

Weitere Fondues mit hausgemachter Käsemischung
More Homemade cheese fondues
Autres Fondues au fromage avec mélange maison

Nicht möglich im Fondue Plausch – Not possible in the fondue fun – Pas possible à la fondue plaisir

Bier Fondue ***Fr. 28.–***
Cheese fondue with beer
Fondue au fromage à la bière

Kräuter Fondue ***Fr. 29.–***
Herbs fondue
Fondue aux herbes

« Feuerfondue » mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperoncini ***Fr. 32.–***
« Firefondue » with onions, garlic, red peppers and peperoncini
« Fondue piquante » avec oignons, ail, piments et peperonicini

Fondue mit Morcheln ***Fr. 39.–***
Fondue with morel mushrooms
Fondue aux morilles

Fondue « Moitié-Moitié » mit Vacherin & Gruyère ***Fr. 32.–***
Fondue « Moitié-Moitié » with Vacherin cheese and Gruyère
Fondue « Moitié-Moitié » avec du Vacherin et du Gruyère

« Aelplerfondue» mit Röstzwiebeln, Schinken, serviert mit Macaroni ***Fr.33 .–***
« Fondue of the alpes » with roasted onions, ham, served with macaroni
« Fondue montagnarde » avec oignons frits, jambon, servi avec macaroni

Fondue « Royal » ab zwei Personen ***Fr. 38.– p.P.***
Zum Käsefondue servieren wir: Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Saaserwurst
Fondue « royal » from two persons
With the cheese fondue we serve: dried and cured meats, bacon and sausage
Fondue « royale » à partir de deux personnes
Séparément servi avec la fondue: viande séchée, jambon crû, lard et saucisse

Kinderfondue / Childrens fondue / Fondue pour les enfants ***Fr. 18.–***

Portion Ananas & Birnen ***Fr. 3.50***
Portion Silberzwiebeln & Cornichons ***Fr. 3.50***

Stellen Sie Ihr Gericht selber zusammen
Make your own dish
Composez votre plat

Käsefondue ***Fr. 28.--***
Cheese fondue
Fondue au fromage

oder / or / ou

Käseschnitte natur ***Fr. 17.--***
Plain cheese rare bit
Croûte au fromage nature

Zutaten Ihrer Wahl
Choose your ingredients
Choisisez vos garnitures

Knoblauch / Garlic / Ail	Fr. 1.--
Zwiebeln / Onions / Oignons	Fr. 1.--
Ei / Egg / Œuf	Fr. 1.50
Tomaten / Tomato / Tomate	Fr. 2.--
Paprika / Bell pepper / Poivron	Fr. 2.--
Peperoncini / Peperoncini / Peperoncini	Fr. 2.--
Ananas / Pineapple / Ananas	Fr. 2.--
Birne / Pear / Poire	Fr. 2.--
Schinken / Ham / Jambon	Fr. 2.50
Speck / Bacon / Lard	Fr. 2.50
Champignons / Button mushrooms / Champignons	Fr. 2.50

Aelplermacaroni mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus ***Fr. 23.--***
« Macaroni of the Alps » with ham, roasted onions and apple puree
« Macaroni montagnarde » avec jambon, oignons frits et compote de pommes

Raclette pro Portion

Raclette ***Fr. 9.50 p.P***
Raclette (melted cheese with potato)
Raclette (fromage fondu avec pomme de terre)

Raclette mit Trockenfleisch oder Rohschinken ***Fr. 11.-- p.P***
Raclette with potato and dried meat **or** cured ham
Raclette avec pomme de terre et viande séchée **ou** jambon crû

Supplement Kartoffeln - potatoes - pommes de terres ***Fr. 2.--***

Walliser Spezialitäten –
Specialities from the Valais –
Spécialités Valaisannes

Kalte Speisen – Cold dishes – Mets froids

Walliser Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, ***Fr. 29.-- / ½ Portion Fr. 20.--***
Speck, Saaserwurst und Hobelkäse
Typical « Valais » plate with different dried and cured meats, sausage, bacon and cheese « shavings »
Assiette Valaisanne avec viande séchée, jambon crû, lard, saucisse et rebibes de fromage

« Saaser Zvieri »mit Saaserwurst, Hobelkäse und Speck ***Fr. 19.--***
Typical snack from the valley of Saas with sausage, cheese and bacon
Assiette de la vallée de Saas avec saucisse, rebibes de fromage et lard

Portion Hobelkäse ***Fr. 25.-- / ½ Portion Fr. 16.--***
Portion of cheese « shavings »
Portion de rebibes de fromage

Portion Trockenfleisch ***Fr. 29.-- / ½ Portion Fr. 20.--***
Portion of local dried meat
Portion de viande séchée

Portion Rohschinken ***Fr. 27.-- / ½ Portion Fr. 18.--***
Portion of cured ham
Portion de jambon crû

Fleisch Fondue – Meat fondue – Fondue à la viande

Fondue Chinoise

oder/or/ou

Fondue Bourguignonne

Mit Reis und/oder Pommes frites, 6 hausgemachte Saucen und frischen Früchten
With rice and/or french fries, 6 homemade sauces and fresh fruits
Avec riz et/ou pommes frites, 6 sauces maison et fruits frais

Ab zwei Personen – from two persons – à partir de deux personnes (200 gr. p.P.)

Fr. 49.-- p.P.

Supplement Fleisch - meat- viande 100 gr. Fr. 12.-- / 200 gr. Fr. 24.--

Vorbestellung wird empfohlen – Reservation is recommanded – Réservation recommandable

Lammrack mit Kräuterbutter ***Fr. 40.--***
Rack of lamb with herb butter
Rack d'agneau avec beurre aux fines herbes

Rindsentrecôte Café de Paris (180 gr.) ***Fr. 43.--***
Beef entrecote Café de Paris
Entrecôte de bœuf Café de Paris

Schweinssteak "Walliser Art" mit Tomate und Käse überbacken (180 gr.) ***Fr. 31.--***
Pork steak "Valais style" with tomato and cheese au gratin
Steak de porc "Valais" avec tomate et fromage gratiné

Hühnchenstreifen an Pilzsauce (180 gr.) ***Fr. 31.--***
Chicken strips with mushroom sauce
Emincé de poulet avec sauce aux champignons

Beilagen – Served with - Accompagné de

Pommes frites – gekochte Kartoffeln – Reis – Rösti Kroketten
French fries – boiled potatoes – rice – rösti croquettes
Pommes frites – pommes de terre cuites – riz – rösti croquettes

Fleischdeklaration:
Schwein: CH / Kalb: CH / Rind: CH und PRY / Lamm: IRL / Hühnchen: BRA

Für Informationen zu den Hauptallergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Zusatzgedeck Fr. 3.--