

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. 12.--

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. 11.--

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 vallée de Saas – Bouillon avec croûtons, fromage et ciboulette

Mini Frühlingssrollen mit süß-saurer Sauce auf Blattsalat

Fr. 14.--

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. 20.-- / Fr. 34.--

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. 31.-- 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

Choisissez 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. 29.--

Cheese fondue

Fondue au fromage

Tomaten Fondue

Fr. 31.--

Tomato fondue

Fondue aux tomates

Curry Fondue

Fr. 30.--

Curry fondue

Fondue au curry

Cayenne Fondue (scharf)

Fr. 30.--

Cayenne pepper fondue (spicy)

Fondue au poivre de cayenne (pimenté)

<i>Knoblauch Fondue</i> Garlic fondue Fondue à l'ail	Fr. 30.--
<i>Fondue mit Zwiebeln</i> Fondue with onions Fondue avec oignons	Fr. 30.--
<i>Fondue mit Speck</i> Fondue with bacon Fondue avec lard	Fr. 31.--
<i>Fondue «Williams» mit Birnen</i> Fondue « Williams » with pears Fondue « Williams » avec poires	Fr. 31.--
<i>Fondue «Hawaii» mit Ananas</i> Fondue « Hawaii » with pineapples Fondue « Hawaii » avec ananas	Fr. 31.--
<i>Förster Fondue (Champignons, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme)</i> Forester fondue with different kinds of mushrooms Fondue forestière avec différents champignons	Fr. 33.-- *
<i>Fondue Vieux-Chalet mit Schinken, Champignons und Schnittlauch</i> Fondue Vieux-Chalet with ham, mushrooms and chives Fondue Vieux-Chalet avec jambon, champignons et ciboulette	Fr. 33.-- *
<i>Gorgonzola Fondue</i> Gorgonzola fondue Fondue au gorgonzola	Fr. 33.-- *
<i>Pesto Fondue</i> Pesto fondue Fondue pesto	Fr. 33.-- *
<i>« Trüffel Fondue » mit Sommertrüffel und Trüffelöl</i> « Truffle fondue » with summer truffle and truffle oil « Fondue à la truffe » avec truffe d'été et huile truffière	Fr. 37.-- **

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. 29.--*
 Cheese fondue with beer
 Fondue au fromage à la bière

Kräuter Fondue *Fr. 30.--*
 Herbs fondue
 Fondue aux herbes

« *Feuerfondue* » mit *Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperoncini* *Fr. 33.--*
 « Firefondue » with onions, garlic, red peppers and peperoncini
 « Fondue piquante » avec oignons, ail, piments et peperoncini

Fondue mit Morcheln *Fr. 40.--*
 Fondue with morel mushrooms
 Fondue aux morilles

Fondue « Moitié-Moitié » mit Vacherin & Gruyère *Fr. 33.--*
 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.34.--*
 « 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. 39.-- 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

Cheese fondue
Fondue au fromage

Fr. 29.--

oder / or / ou

Käseschnitte natur

Plain cheese rare bit
Croûte au fromage nature

Fr. 18.--

Zutaten Ihrer Wahl
Choose your ingredients
Choisissez 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.--
Champignons / Button mushrooms / Champignons	Fr. 2.50
Schinken / Ham / Jambon	Fr. 3.--
Speck / Bacon / Lard	Fr. 3.--

Aeplermacaroni mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus

« Macaroni of the Alps » with ham, roasted onions and apple puree
« Macaroni montagnarde » avec jambon, oignons frits et compote de pommes

Fr. 24.--

Vegan – Vegan - Végétalien

***Vegane panierte Schnitzel auf Pflanzenprotein Basis (180 gr.)
mit gekochten Kartoffeln und Blattsalat***

Vegan breaded schnitzel (plant protein base) with
boiled potatoes and green salad
Escalopes panées végétaliennes (base de protéines végétales)
avec des pommes de terre cuites et salade verte

Fr. 24.--

Raclette pro Portion

Raclette *Fr. 9.50 p.P*
Raclette with potato
Raclette 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,
Speck, Saaserwurst und Hobelkäse* *Fr. 31.-- / ½ Portion Fr. 22.--*
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. 21.--*
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. 27.-- / ½ Portion Fr. 18.--*
Portion of cheese « shavings »
Portion de rebibes de fromage

Portion Trockenfleisch *Fr. 31.-- / ½ Portion Fr. 22.--*
Portion of local dried meat
Portion de viande séchée

Portion Rohschinken *Fr. 29.-- / ½ Portion Fr. 20.--*
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. 52.– p.P.

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

Vorbestellung wird empfohlen – Reservation is recommended – Réserveation recommandable

Lammrack mit Kräuterbutter

Fr. 42.–

Rack of lamb with herb butter

Rack d'agneau avec beurre aux fines herbes

Rindsentrecôte Café de Paris (180 gr.)

Fr. 44.–

Beef entrecote Café de Paris

Entrecôte de bœuf Café de Paris

Schweinssteak "Walliser Art" mit Tomate und Käse überbacken (180 gr.)

Fr. 33.–

Pork steak "Valais style" with tomato and cheese au gratin

Steak de porc "Valais" avec tomate et fromage gratiné

Hähnchenstreifen an Pilzsauce (180 gr.)

Fr. 32.–

Chicken strips with mushroom sauce

Emincé de poulet avec sauce aux champignons

Beilagen – Served with - Accompagné de

Pommes frites – gekochte Kartoffeln – Reis – Rösti Krokette

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 /

Hähnchen: BRA

Brotdeklaration: Herstellungsland unserer Brote und Backwaren: CH

Für Informationen zu den Hauptallergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zusatzgedeck Fr. 3.–