

Vorspeisen – Starters – Entrées

<i>Grüner Salat</i> Green salad Salade verte	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Gemischter Salat</i> Mixed salad Salade mêlée	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i> Tomato salad with onions Salade de tomates avec oignons	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Salatteller mit Brotkrusten und Speck</i> Salad with croutons and bacon Salade avec croûtons et lard	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Gulaschsuppe</i> Goulash soup with meat and vegetables Soupe de Goulache avec viande et légumes	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Zwiebelsuppe überbacken</i> Onion soup au gratin Soupe à l'oignon gratinée	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Saasersuppe – Kraftbrühe mit gerösteten Brotwürfeln, Käse und Schnittlauch</i> 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	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Mini Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce auf Blattsalat</i> Mini spring rolls with sweet-sour sauce on leaf salad Mini rouleaux de printemps avec sauce aigre-doux sur un lit de salade	<i>Fr. 13.50</i>

Vieux Chalet Tapas : wählen – choose – choisissez 3 Tapas pro Portion

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 «Hüüs-wurscht» - sausage – saucisse	Fr. 5.50
Chorizo Ibérico	Fr. 6.50

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

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. 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)

<i>Knoblauch Fondue</i> Garlic fondue Fondue à l'ail	Fr. 29.--
<i>Fondue mit Zwiebeln</i> Fondue with onions Fondue avec oignons	Fr. 29.--
<i>Fondue mit Speck</i> Fondue with bacon Fondue avec lard	Fr. 30.--
<i>Fondue «Williams» mit Birnen</i> Fondue « Williams » with pears Fondue « Williams » avec poires	Fr. 30.--
<i>Fondue «Hawaii» mit Ananas</i> Fondue « Hawaii » with pineapples Fondue « Hawaii » avec ananas	Fr. 30.--
<i>Förster Fondue (Champignons, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme)</i> Forester fondue with different kinds of mushrooms Fondue forestière avec différents champignons	Fr. 32.—(*)
<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. 32.—(*)
<i>Gorgonzola Fondue</i> Gorgonzola fondue Fondue au gorgonzola	Fr. 32.—(*)
<i>Pesto Fondue</i> Pesto fondue Fondue pesto	Fr. 32.—(*)
<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. 36.—(**)

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

oder / or / ou

Rösti natur **Fr. 17.--**
 Fried potato dish
 « Rösti » natur

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.--
Schinken / Ham / Jambon	Fr. 2.50
Speck / Bacon / Lard	Fr. 2.50
Champignons / Button mushrooms / Champignons	Fr. 2.50
Käse überbacken (Rösti) / melted cheese (fried potato dish) / Fromage gratiné (Rösti)	Fr. 3.50

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.Ⓐ*

Raclette (melted cheese with potato)

Raclette (fromage fondu avec pomme de terre)

Raclette mit Trockenfleisch oder Rohschinken *Fr. 11.-- 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. 29.-- / ½ Portion Fr. 20.--*

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 recommended – Réserveation 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

Rösti – Pommes frites – gekochte Kartoffeln – Reis – Rösti Kroketten

Rösti – french fries – boiled potatoes – rice – rösti croquettes

Rösti – pommes frites – pommes de terre cuites – riz – rösti croquettes

Fleischdeklaration:

Lamm: Neuseeland / Schwein: Schweiz / Hühnchen: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: Brasilien

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zusatzgedeck Fr. 3.–