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
Grana Padano mit Aprikosensenf– grana padano cheese – grana padano	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 vallé de Saas – Bouillon avec croûtons, fromage et ciboulette

Mini Frühlingsrollen 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
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. 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)

Knoblauch Fondue *Fr. 30.--*
Garlic fondue
Fondue à l'ail

Fondue mit Zwiebeln *Fr. 30.--*
Fondue with onions
Fondue avec oignons

Fondue mit Speck *Fr. 31.--*
Fondue with bacon
Fondue avec lard

Fondue «Williams» mit Birnen *Fr. 31.--*
Fondue « Williams » with pears
Fondue « Williams » avec poires

Fondue «Hawaii » mit Ananas *Fr. 31.--*
Fondue « Hawaii » with pineaples
Fondue « Hawaii » avec ananas

Förster Fondue (Champignons, Steinpilze, Morcheln, Eierschwämme) *Fr. 33.-- **
Forester fondue with different kinds of mushrooms
Fondue forestière avec différents champignons

Fondue Vieux-Chalet mit Schinken, Champignons und Schnittlauch *Fr. 33.-- **
Fondue Vieux-Chalet with ham, mushrooms and chives
Fondue Vieux-Chalet avec jambon, champignons et ciboulette

Gorgonzola Fondue *Fr. 33.-- **
Gorgonzola fondue
Fondue au gorgonzola

Pesto Fondue *Fr. 33.-- **
Pesto fondue
Fondue pesto

« Trüffel Fondue » mit Sommertrüffel und Trüffelöl *Fr. 37.-- ***
« 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. 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 peperonicini

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 ***Fr. 29.--***
Cheese fondue
Fondue au fromage

oder / or / ou

Käseschnitte natur ***Fr. 18.--***
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.--
Champignons / Button mushrooms / Champignons	Fr. 2.50
Schinken / Ham / Jambon	Fr. 3.--
Speck / Bacon / Lard	Fr. 3.--

Aelplermacaroni mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus ***Fr. 24.--***
« Macaroni of the Alps » with ham, roasted onions and apple puree
« Macaroni montagnarde » avec jambon, oignons frits et compote de pommes

Vegan – Vegan - Végétalien

Vegane panierte Schnitzel auf Pflanzenprotein Basis (180 gr.)
mit gekochten Kartoffeln und Blattsalat ***Fr. 24.--***
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

Raclette pro Portion

Raclette ***Fr. 9.50 p.P***
Raclette with potato
Raclette avec pomme de terre

Raclette mit Trockenfleisch <u>oder</u> Rohschinken ***Fr. 11.-- p.P***
Raclette with potato and dried meat **<u>or</u>** cured ham
Raclette avec pomme de terre et viande séchée **<u>ou</u>** 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» Walliser Trockenfleisch ***Fr. 31.-- / ½ Portion Fr. 22.--***
& Walliser Rohschinken, 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. 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 Walliser Trockenfleisch ***Fr. 31.-- / ½ Portion Fr. 22.--***
Portion of local dried meat
Portion de viande séchée

Portion Walliser 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 *(Kalb & Rind / veal & beef / veau & bœuf)*

oder/or/ou

Fondue Bourguignonne *(Rind / beef / bœuf)*

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 recommanded – Réservation recommandable

Lammfilet mit Kräuterbutter (180 gr.) ***Fr. 44.--***
Lamb fillet with herb butter
Filet 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

Hühnchenstreifen 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 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: CH*
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 8.1 %
Zusatzgedeck Fr. 3.--