

VORSPEISEN/ SALATE STARTERS/ SALADS

Grüner Salat
Green salad

5.00



Gemischter Salat
Mixed salad

7.50



Caesar Salat

Lattich, Speck, Grana Padano,
Pouletbrust, Sardellen, Ei und Tomaten

Caesar salad

lettuce, bacon, Grana Padano,
chicken breast, anchovies,
egg and tomatoes

27.50

Schweizer Wurst-Käse Salat

Gurken, Peperoni und Cherrytomaten

Swiss sausage and cheese salad

cucumber, bell pepper and cherry tomatoes

18.00

Salat mit Egliknusperli

Blattsalat, Gurken, Kirschtomaten, Karotten,
Peperoni und Sauce Tartar

Salad with fried Egli

Leaf salad, cucumber, cherry tomatoes, carrots,
bell pepper and Sauce Tartar

14.90

Rilette von der
geräucherten Forelle

Hüttenkäse und Kräuterbaguette

Rillete of smoked trout

cottage cheese and herb baguette

13.50

Rindstatar

Kirschtomaten, Kapern, Essiggurken
und Kräuterbaguette

Tatar of beef

cherry tomatoes, caper's, gherkin and herb
baguette


19.00

SUPPE SOUP

Suppe der Woche
Soup of the week

8.50

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Rindsentrecôte 200gr mit Cafe de Paris, grünem Salat und Backkartoffeln Beef Entrecôte 200gr with Café de Paris, green salad and baked potatoes	45.00	Chalet Burger Rindfleisch, Raclettekäse, BBQ Sauce, Ei, Tomate, Essiggurke, Lattich, Röstzwiebeln und Pommes frites Chalet Burger Beef, Raclette cheese, BBQ sauce, egg, gherkin, tomato, roasted onions, lettuce and French fries	28.50
Rotes Curry mit Poulet mit Crevetten Gemüse und Basmatireis Red Curry with chicken with shrimps vegetables and basmati rice	27.00 29.00	Vegi Burger Brokkoli Bratling, Tomate, Gurke, Frischkäsepesto und Pommes frites Vegetarian Burger Broccoli patty, tomato, cucumber, cream-cheese pesto and French fries	18.00 
Schweinsbratwurst Sauerkraut, Jus und Bratkartoffeln Pork Sausage sauerkraut, jus and fried potatoes	19.90	Crispy Chicken Burger Poulet, Lattich, Röstzwiebeln, Tomate, Mayonnaise und Pommes frites Crispy Chicken Burger Chicken, lettuce, roasted onions, tomato, mayonnaise and French fries	20.00
Thunfischsteak mit kantonesischem Reis und Sojasauce Tunasteak with Cantonese rice and soy sauce	25.90	Club Sandwich Pouletbrust, American sauce, Gruyere, Schinken, Speck, Ei, Tomate, Lattich und Pommes frites Club Sandwich Chicken breast, American sauce, Gruyere, ham, bacon, egg, tomato, lettuce and French fries	25.00
Ravioli Napoli Olivenöl, Rucola und Grana Padano Ravioli Napoli olive oil, rocket und Grana Padano	19.90 		
Penne Pesto Kirschtomaten und Grana Padano Penne Pesto cherry tomatoes and Grana Padano	19.50 		

Allergene: Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter
Allergen: Please ask our staff

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst.
All prices are in CHF including 7.7 % VAT

DIE KÄSEKAMMER THE CHEESE CAVE

DIE RÖSTIS THE RÖSTIS

Fondue moitié-moitié **28.50**
Fondue half-half



Original Rezept aus dem "Swiss Chalet",
Gruyère AOP, Fribourger Vacherin
Original recipe from the "Swiss Chalet" with
Gruyère AOP and Fribourg Vacherin cheese

Klassisches Raclette **21.50**

Serviert mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Classic raclette

Served with steamed potatoes, pearl onions
and gherkin



Empfehlung dazu:
Recommended side-dish:

SwissEver Platte **20.00**

Schwarzwälder Schinken, Rohschinken,
Hinterschinken, Salami,
Emmentaler, Essiggurke, Zwiebel, Butter

SwissEver platter

Black Forest ham, smoked ham, cooked ham,
salami, Emmentaler cheese, gherkin, onion, butter

Äpler Rösti **24.50**

Gruyère AOP, Schinken, Ei und Salat

Äpler rösti

Gruyère AOP, ham, egg and salad

Champignon Rösti **22.90**

Camembert, Lauch,
Champignons und Salat

Champignon Rösti

Camembert, leek, champignons and salad

Rösti Försterin **23.90**

Raclettekäse, Speck, Pilze, Rahm und Salat

Rösti Försterin

Raclette cheese, bacon, mushrooms,
cream and salad

DESSERTS

DESSERTS

<p>Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Vanillesauce Applestrudel with vanilla ice cream and vanilla sauce</p>	<p>9.50</p>	<p>Panna Cotta mit Beerenragout Panna Cotta with berry ragout</p>	<p>9.50</p>
<p>Fruchtsalat Fruit salad</p>	<p>9.50</p>	<p>Schokoladensouffle mit Vanilleglacé Chocolate souffle with vanilla ice cream</p>	<p>9.50</p>
<p>Waffel Canonica mit Caramel à la crème de la Gruyère und Vanilleglacé Waffle Canonica with Caramel à la crème de la Gruyère and vanilla ice cream</p>	<p>9.50</p>	<p>Bitte fragen Sie nach unserer Glace Karte Please ask for our ice cream menu</p>	



Herkunft unseres Fleisches / **Provenance of our meats:**

Rindfleisch / **Beef:** CH

(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Hühnerfleisch / **Chicken:** CH

Kalbfleisch / **Veal:** CH

Trockenfleisch / **Dried meat:** CH / BR

Rohschinken / **Dried ham:** CH / FR / IT / ES