

CHALE+ SUISSE



**GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT CHALET SUISSE**

Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt der Schweiz.
Hier vereinen sich die Traditionen und Lebensarten der 26 Kantone
mit den unterschiedlichsten Landschaften, Sprachen und kulturellen Einflüssen
zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

SCHÖN, DASS SI BI ÜS SI!

**“GRÜEZI” AND WELCOME
TO THE RESTAURANT CHALET SUISSE**

Immerse yourself in the culinary diversity of Switzerland.
Here you will find the traditions and lifestyles of the 26 cantons combined with
the most diverse landscapes, languages and cultural influences
in a unique taste experience.

NICE TO HAVE YOU HERE!

**FEIERN SIE BEI UNS!
CELEBRATE WITH US!**

Ihr Event im “Chalet Suisse” oder an vielen weiteren Locations
am Flughafen Zürich. Mehr dazu unter:



www.chaletsuisse-zrh.ch/feiern-sie-bei-uns

**TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE KÖNNEN
SPUREN VON ALLERGENEN AUCH AUF ANDERE LEBENSMITTEL
ÜBERTRAGEN WERDEN.**

WE TAKE GREAT CARE IN THE PREPARATION OF OUR DISHES.
HOWEVER, TRACES OF ALLERGENS MAY BE TRANSFERRED
TO OTHER FOODS.



**ALLE PREISE SIND IN CHF INKL. MWST.
ALL PRICES IN CHF, INCL. VAT**





CONTINENTAL BREAKFAST

täglich bis 11 Uhr | daily until 11am

SCHWIIZER BIRCHERMÜESLI 7.90

mit Früchten, Joghurt und Nüssen
Swiss Bircher Muesli with oats, fruits, yoghurt and nuts

GRANOLA MÜESLI 6.90

mit Joghurt und Nüssen
Granola Muesli with yoghurt and nuts

CHALET SUISSE Z'MORGE | BREAKFAST* 15.90

1 Heissgetränk nach Wahl, Buttergipfeli,
Brötli, Konfitüre, Honig, Butter, kleines Birchermüesli, Frucht
1 hot drink of your choice, croissant, bread,
jam, honey, butter, small portion of Swiss Bircher Muesli, fruit

FEINI EIERSPIISE | EGG DISH 9.90

serviert mit Brötli | served with bread roll

pro Gericht | each dish

Omelette
Rührei | scrambled eggs
2 Spiegeleier | 2 fried eggs

ORANGENSAFT | ORANGE JUICE 5.90

33 cl PET

ADD-ONS

BUTTER + 1.00

KONFITÜRE ODER HONIG + 1.50
JAM OR HONEY

NUTELLA + 1.50

SPECK + 2.90
BACON

TOMATEN UND SCHNITTLAUCH + 2.90
TOMATOES AND CHIVES

GRUYÈRE AOP + 1.90
GRUYERE AOP

CHAMPIGNONS + 1.90
MUSHROOMS

VORDERSCHINKEN + 3.90
HAM

* Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten | Not cumulative with other discounts

APERITIF

HUGO

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, mit Limette und Minze
Prosecco, mineral water, elderberry syrup, with lime and mint

15.50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Mineralwasser | Aperol, Prosecco, mineral water

15.50

APEROL TONIC

Aperol, Tonic, Prosecco

15.50

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS/SAUER

White wine spritzer, sweet/sour

8.90



SOUP AND SALADS

GARTENSALAT



8.90

Saisonaler Salatmix mit Hausdressing

Seasonal mixed salad with house dressing

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT GARTENSALAT



16.90

aus 100 % Schweizer Ziegenmilch, mit Bergkräutern

Goat's cream cheese made from 100 % Swiss goat's milk,
with mountain herbs

CAESAR SALAT



19.90

Lattich- und Eisbergsalat, Ei, italienischer Hartkäse,

Cherrytomaten, Croûtons und Caesar-Dressing

Romaine and iceberg lettuce, egg, italian cheese,
cherry tomatoes, croutons and Caesar dressing

+ MIT POULET | WITH CHICKEN

+ 6.50

+ MIT SPECK | WITH BACON

+ 2.90

WURST-CHÄS-SALAT

19.90

Cervelat, Gruyère AOP, gekochtes Ei, Tomaten und rote Zwiebeln

Sausage and cheese salad with Cervelat sausage, Gruyere AOP,
hard-boiled egg, tomatoes and red onion



CHEESE PLEASE



KÄSEFONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

mit Alkohol | with alcohol

29.90

Gruyère-Käse AOP und Vacherin-Käse AOP, serviert mit Brot
Cheese fondue "Moitié-Moitié" made from Gruyère AOP and Vacherin AOP cheeses, served with bread

RACLETTE

20.90

Raclette-Käse im Pfännli, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons

Raclette cheese in a pan, potatoes, pearl onions and gherkins

+ EXTRA PORTION RACLETTE | Extra portion raclette cheese + 5.90

KÄSEWÄHE

15.90

mit Schweizer Käse zubereitet, dazu ein Gartensalat

Cheese quiche, made from Swiss cheese, served with a garden salad

GEMÜSEWÄHE

15.90

mit Gemüse, dazu einen Gartensalat

Vegetable quiche, served with a garden salad

IT'S BURGER TIME

SWISS CHEESE BURGER



31.90

100 % Schweizer Rindfleisch mit Raclette-Käse überbacken, Tartar Sauce, Salat, Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

100 % Swiss beef burger, gratinated with raclette cheese, Tartar sauce, salad, tomatoes, pickles and onions, served with fries

CHALET SUISSE BURGER

32.90

100 % Schweizer Rindfleisch mit Röstitaler, Spiegelei, Speck, Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites Cocktailsauce

100 % Swiss beef with hash browns, fried egg, bacon, fried onions, served with fries cocktail sauce

CRISPY CHICKEN BURGER



29.90

Paniertes Pouletschnitzel mit Rotkabis, Gruyère Käse und Cocktailsauce, dazu Pommes Frites

Breaded chicken escalope with red cabbage, Gruyère cheese and cocktail sauce served with fries

ADD-ONS

- + FLEISCH | MEAT
- + KÄSE | CHEESE
- + SPECK | BACON
- + SPIEGELEI | FRIED EGG

- + 5.90
- + 5.90
- + 2.90
- + 2.90



SWISS CLASSICS

CORDON BLEU

28.90

Schweizer Schweinsschnitzel gefüllt mit Gruyère AOP und Vorderschinken, dazu Pommes Frites

Swiss pork escalope, stuffed with Gruyère AOP cheese and ham, served with fries

ZANDERKNUSPERLI

28.90

Zanderknusperli im Bierteig gebacken, serviert mit Tatarsauce und Pommes Frites

Crispy pike-perch fillets baked in beer batter served with Tartar sauce and fries

GHACKETS MIT HÖRNLI

22.90

100 % Schweizer Rindfleisch, Hörnli, Apfelmus und Reibekäse

100 % Swiss minced beef, macaroni, apple puree and grated cheese

ÄLPLERHÖRNLI



20.90

mit sämiger Rahmsauce, Kartoffelwürfel, Gruyère AOP und Apfelmus

Mac and cheese, cream sauce, diced potato, Gruyère AOP and apple sauce



HOMEMADE RÖSTI

FRIBOURGER RÖSTI

23.90

mit Blattspinat, Rahm, überbacken mit Gruyère AOP Käse,
dazu Röstzwiebeln

Hash browns with spinach, cream, baked with Gruyère AOP,
topped with fried onions

+ SCHINKEN | HAM

+ 3.90

+ SPECK | BACON

+ 2.90

+ SPIEGELEI | FRIED EGG

+ 2.90

ZÜRI GESCHNETZELTES

36.90

Schweizer Kalbfleisch mit Champignon-Rahmsauce und Rösti
Swiss veal with mushroom cream sauce and hash browns

OLMA BRATWURST

22.90

mit Zwiebelsauce und knuspriger Butterrösti

Olma sausage with onion sauce and crispy butter hash browns



DESSERT

ICE CREAM

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Strawberry

1 KUGEL SCOOP	3.90
2 KUGELN SCOOPS	6.90
3 KUGELN SCOOPS	9.90

+ RAHM | WHIPPED CREAM + 1.50

APFELKUCHEN 9.90

mit Vanilleglace
Apple pie with vanilla ice cream

COUPE HEIDI 10.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream topped with chocolate sauce and whipped cream

EISKAFFEE "SWISS DREAM" 9.90

Kräftiger Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm
Iced coffee, strong espresso with vanilla ice cream and whipped cream

TIRAMISU 7.90

GRUYÈRE CREME DOUBLE 9.90

mit Meringue und Beeren
with meringue and berries



KIDS MENU

9.90

PRO KINDERTELLER FÜR KINDER BIS 10 JAHRE
EACH KIDS' DISH FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS

HÖRNLI MIT CHÄS
Macaroni with cheese

CERVELAT
mit Pommes Frites & Gemüse
Sausage with french fries and vegetables

CHICKEN NUGGETS
mit Pommes Frites
with french fries

SIRUP INKLUSIVE
SYRUP INCLUSIVE



WINE

WHITE WINE

FÉCHY AOC Chasselas, Devinière Schweiz – Waadt	10 cl 7.50	75 cl 49.50
PINOT GRIGIO COLLIO DOC Pinot Grigio Conti Formentini, Italien – Friuli	10 cl 7.90	75 cl 54.50
SOMERETO CHARDONNAY DOC Chardonnay Cantina di Andrian, Italien – Südtirol	10 cl 7.90	75 cl 54.00
CERVINO BLANC ASSEMBLAGE CÉPAGES NOBLES Petite Arvine, Amigne, Chardonnay Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis	10 cl 7.90	75 cl 65.90

ROSE WINE

RE MANFREDI ROSATO IGT Aglianico Terre degli Svevi Italien – Basilicata	10 cl 8.90	75 cl 55.50
--	-------------------	--------------------

RED WINE

PINOT NOIR SALQUENEN AOC Pinot Noir Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis	10 cl 8.50	75 cl 57.00
SYRAH MARAUDEUR AOC Syrah Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis	10 cl 6.80	75 cl 47.00
TORBE VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Corvina, Rondinella, Corvinone Domini Veneti, Italien – Veneto	10 cl 8.90	75 cl 61.00
CERVINO ROUGE ASSEMBLAGE CÉPAGES NOBLES Syrah, Diolinoir, Cabernet Sauvignon Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis	10 cl 8.90	75 cl 65.90

SPARKLING

PROSECCO SPUMANTE DI TREVISO DOC Ponte, Italien – Veneto	10 cl 11.50	75 cl 80.50
--	--------------------	--------------------



SPIRITS

XELLENT SWISS SELECTION VODKA 40 %	4 cl	14.90
XELLENT SWISS SELECTION GIN 40 %	4 cl	10.90
URSCHWYZER KIRSCH 40 % Cherry Brandy	2 cl	5.90
APPENZELLER ALPENBITTER 29 % Alpine Herb Brandy	2 cl	5.90



SOFTDRINKS

CHALET SUISSE LEMONADE (BIO) 
mit Minze | with mint

30 cl 5.50
50 cl 6.50

CHALET SUISSE ICE TEA (BIO) 
mit alpinen Kräutern | with Alpine herbs

30 cl 5.50
50 cl 6.50

VALSER WASSER MIT | OHNE
Valser water sparkling | still

33 cl 6.00
50 cl 6.90

RAMSEIER APFELSCHORLE
sparkling apple juice

33 cl 6.00

**COCA-COLA CLASSIC/ZERO,
FANTA, SPRITE, RIVELLA ROT/BLAU**

33 cl 6.00

RED BULL

25 cl 6.40

ALPINESSE TONIC WATER

20 cl 5.80

BEER

FELDSCHLÖSSCHEN

LAGER 30 cl 5.90

50 cl 7.50

WEIZEN BLANCHE 30 cl 6.90
WHEAT BEER

50 cl 8.90

DUNKLE PERLE (DARK) 33 cl 5.90

ALKOHOLFREIES BIER 33 cl 5.90
NON-ALCOHOLIC BEER

ZURICH AIRPORT BEER 33 cl 7.40



COFFEE & TEA

KAFFEE CRÈME
REGULAR / TALL 5.60 | 6.00

ESPRESSO
REGULAR / TALL 5.60 | 6.00

ESPRESSO MACCHIATO 5.80

CAPPUCCINO
SMALL / REGULAR / TALL 5.90 / 6.70 / 6.90

SCHALE / MILK COFFEE
REGULAR / TALL 6.40 / 6.90

LATTE MACCHIATO
REGULAR / TALL 6.70 / 6.90

CHAI LATTE
REGULAR / TALL 6.90 / 7.30

OVOMALTINE/CAOTINA 5.70

+ SIRUP / SYRUP + 0.50
VANILLA/CARAMEL/CANE SUGAR

DIVERSE TEESORTEN 5.50
A VARIETY OF TEA

ESPRESSO SHOT + 1.00

SIRUP + 0.50

SCHLAGRAHM + 1.00

MILCHALTERNATIVEN | MILK ALTERNATIVES

HAFERDRINK + 0.50
OAT DRINK

LAKTOSEFREIE MILCH + 0.50
LACTOSE FREE MILK