

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!

**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.



FEIERN SIE BEI UNS!

Ihr Event im “Chalet Suisse” oder in vielen weiteren Locations
am Flughafen Zürich. Weitere Infos:



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



SIGNATURE BREAKFAST

täglich bis 11 Uhr | daily until 11am

AVOCADO CRUST

11.90

Sauerteigbrot, Feta, Avocado, rote Zwiebel, Granatapfel und Kerbel
Sourough bread, feta, avocado, red onion, pomegranate and chervil

RÖSTI MONTAGNARD MIT SPIEGELEI

15.90

Rösti überbacken mit Raclette Käse, Spiegelei,
Speck und Röstzwiebeln
Hash browns gratinated with raclette cheese, fried egg,
bacon and fried onions

BENEDICT BAGEL CLASSIC

15.90

Bagel mit Speck, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
Bagel with bacon, poached egg and sauce hollandaise

BENEDICT BAGEL ROYAL

17.90

Bagel mit Avocado, Rauchlachs, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
Bagel with avocado, smoked salmon, poached egg and sauce hollandaise



ADD-ONS

POCHIERTES EI POACHED EGG	+ 2.90
SPIEGELEI FRIED EGG	+ 2.90
SPECK BACON	+ 2.90
SCHINKEN HAM	+ 3.90
AVOCADO	+ 4.90
RAUHLACHS SMOKED SALMON	+ 5.90
RACLETTE KÄSE RACLETTE CHEESE	+ 5.90

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

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 with yogurt and nuts

CHALET SUISSE Z'MORGE | BREAKFAST*

15.90

Heissgetränk nach Wahl, Buttergipfeli,
Brötli, Konfitüre, Honig, Butter, kleines Birchermüesli, Frucht
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 JAM OR HONEY	+ 1.50
NUTELLA	+ 1.50
GRUYÈRE AOP GRUYÈRE CHEESE AOP	+ 1.90
CHAMPIGNONS MUSHROOMS	+ 1.90
SPECK BACON	+ 2.90
TOMATEN & SCHNITTlauch TOMATOES & CIVES	+ 2.90
VORDERSCHINKEN HAM	+ 3.90

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

APERITIF

HUGO

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

15.50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Aperol, Prosecco, sparkling 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

HAUSGEMACHTE KÄSESUPPE



11.90

mit Röstzwiebeln und Croûtons
Homemade cheese soup with fried onions and croutons

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

ADD-ONS

+ 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 onions



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 cheese, served with bread

RACLETTE

20.90

**Raclette-Käse im Pfännli, Kartoffeln, Silberzwiebeln
und Cornichons**

Raclette cheese in a small 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

DEKLARATION | DECLARATION

Schwein, Rind, Kalb | pork, beef, veal - Schweiz | Switzerland
Poulet | chicken - Thailand

Pouletschnitzel | chicken escalope - Polen | Poland

Zanderknusperli | zander fillet - Deutschland | Germany

Räucherlachs | smoked salmon - Norwegen | Norway

Speck | bacon - Niederlande | Netherlands

IT'S BURGER TIME

CHALET SUISSE BURGER

32.90

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

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

CHEESE BURGER



31.90

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

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

AVOCADO BURGER



33.90

100% Schweizer Rindfleisch mit Avocado, Spiegelei, Salat, Tomate, Cocktailsauce, dazu Pommes frites

100% Swiss beef with avocado, fried egg, lettuce, tomato, cocktail sauce, served with fries

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

BURGER FLEISCH | BURGER MEAT

+ 5.90

KÄSE | CHEESE

+ 5.90

SPECK | BACON

+ 2.90

SPIEGELEI | FRIED EGG

+ 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

WARMER APFELSTRUDEL 10.90

mit Puderzucker
warm apple strudel with powdered sugar

SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM + 1.00
VANILLEGLACÉ | VANILLA ICE CREAM + 1.00
VANILLA SAUCE | VANILLA SAUCE + 1.00

APFELKUCHEN 9.90

mit Vanilleglace
Apple pie with vanilla ice cream

TIRAMISU 7.90

COUPE HEIDI 10.50

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

COUPE MATTERHORN 10.50

Vanille- und Schokoladenglace, serviert mit Schlagrahm
Vanilla an chocolate ice cream, served with whipped cream

EISKAFFEE "SWISS DREAM" 9.90

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

MÖVENPICK ICE CREAM

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Strawberry

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



KIDS MENU

CHÄSHÖRNLI

Macaroni with cheese

CERVELAT

mit Pommes Frites & Gemüse

Sausage with french fries and vegetables

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

with french fries

SIRUPGETRÄNK INKLUSIVE
SYRUP DRINK INCLUSIVE



9.90

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

WINE

WHITE WINE

FÉCHY AOC Chasselas, Devinière Schweiz – Waadt Switzerland – Vaud	10 cl 7.50	75 cl 49.50
--	-------------------	--------------------

PINOT GRIGIO COLLIO DOC Pinot Grigio Conti Formentini, Italien – Friuli Italy – Friuli	10 cl 7.90	75 cl 54.50
---	-------------------	--------------------

SOMERETO CHARDONNAY DOC Chardonnay Cantina di Andrian Italien – Südtirol Italy – South Tyrol	10 cl 7.90	75 cl 54.00
---	-------------------	--------------------

CERVINO BLANC ASSEMBLAGE CÉPAGES NOBLES Petite Arvine, Amigne, Chardonnay Cordonier & Lamon Schweiz – Wallis Switzerland – Valais	10 cl 7.90	75 cl 65.90
---	-------------------	--------------------

ROSE WINE

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

RED WINE

PINOT NOIR SALQUENEN AOC Pinot Noir Cordonier & Lamon Schweiz – Wallis Switzerland – Valais	10 cl 8.50	75 cl 57.00
--	-------------------	--------------------

SYRAH MARAUDEUR AOC Syrah Cordonier & Lamon Schweiz – Wallis Switzerland – Valais	10 cl 6.80	75 cl 47.00
--	-------------------	--------------------

TORBE VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Corvina, Rondinella, Corvinone Domini Veneti, Italien – Veneto Italy – Veneto	10 cl 8.90	75 cl 61.00
--	-------------------	--------------------

CERVINO ROUGE ASSEMBLAGE CÉPAGES NOBLES Syrah, Diolinoir, Cabernet Sauvignon Cordonier & Lamon Schweiz – Wallis Switzerland – Valais	10 cl 8.90	75 cl 65.90
--	-------------------	--------------------

SPARKLING WINE

PROSECCO SPUMANTE DI TREVISO DOC Ponte, Italien – Veneto Italy – 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 % 2 cl 5.90
Cherry Brandy

APPENZELLER ALPENBITTER 29 % 2 cl 5.90
Alpine Herb Brandy



SOFTDRINKS

CHALET SUISSE LEMONADE

mit Minze | with mint

30 cl 5.50

50 cl 6.50

CHALET SUISSE ICE TEA

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

PANACHÉ

Beer with sprite

30 cl 5.90 50 cl 7.50

ALKOHOLFREI

Alcohol free beer

33 cl 5.90

WEIZEN

Wheat beer

30 cl 6.90 50 cl 8.90

DUNKLE PERLE

Dark beer

33 cl 5.90

ZÜRICH AIRPORT BEER (ZAB)

33 cl 7.40



COFFEE & TEA

KAFFEE CRÈME
REGULAR | TALL

5.60 | 6.00

ESPRESSO
REGULAR | TALL

5.60 | 6.00

ESPRESSO MACCHIATO
REGULAR

5.80

CAPPUCCINO
REGULAR

6.70

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
CHOCOLATE MILK

5.70

ADD-ONS

ESPRESSO SHOT

+ 1.00

SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM

+ 1.00

SIRUP | SYRUP

+ 0.50

VANILLA | CARAMEL | CANE SUGAR

HAFERMILCH ODER LAKTOSE FREIE MILCH

+ 0.50

OAT MILK OR LACTOSE FREE MILK

DIVERSE TEESORTEN
A VARIETY OF TEA

5.50