

CHALE+ SUISSE



GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMME 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 SIE BI EUS SIND!

“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!

ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
For information about allergens, please ask our staff.



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

**WE TAKE GREAT CARE IN THE PREPARATION OF OUR DISHES. MHOWEVER, 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 11 am

AVOCADO CRUST  **11.90**

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

RÖSTI MONTAGNARD **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

CONTINENTAL BREAKFAST



täglich bis 11 Uhr | daily until 11 am

SCHWIIZER BIRCHERMÜESLI

7.90

mit Früchten, Joghurt und Nüssen

Swiss Bircher Muesli with oats, fruits, yogurt 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 DISHES

9.90

Serviert mit einem Brötli | served with a 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 & CHIVES	+ 2.90
VORDERSCHINKEN HAM	+ 3.90

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 with sprite or sparkling water	8.90



SALADS

SOMMERSALAT  **8.90**

Saisonaler Salatmix mit Hausdressing
Seasonal mixed salad with house dressing

GARTENSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE  **16.90**

aus 100 % Schweizer Ziegenmilch, mit Bergkräutern
Garden salad with 100% Swiss goat cheese and alpine herbs

CAESAR SALAT  **19.90**

Lattich- und Eisbergsalat, Ei, Italienischer Hartkäse, Cherrytomaten, Croutons und Caesar-Dressing
Romaine and iceberg lettuce, egg, Italian hard 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

IT'S BURGER TIME

CHALET SUISSE BURGER

32.90

100 % Schweizer Rindfleisch mit Röstitaler, Spiegelei, Speck, Salat, Essiggurken, Röstzwiebeln, Cocktailsauce, dazu Pommes frites
100 % Swiss beef with hash browns, fried egg, bacon, lettuce, pickles, fried onions, cocktail sauce, served with French fries

CHEESE BURGER



31.90

100 % Schweizer Rindfleisch mit Raclette-Käse überbacken, Cocktailsauce, Salat, Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes frites
100 % Swiss beef, gratinated with raclette cheese, cocktail sauce, lettuce, tomatoes, pickles and onions, served with French 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 French fries

CRISPY CHICKEN BURGER



29.90

Paniertes Pouletschnitzel mit Rotkabis, Gruyère Käse, Salat und Cocktailsauce, dazu Pommes frites
Breaded chicken escalope with red cabbage, Gruyère cheese, lettuce and cocktail sauce, served with French 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

Beer battered pike-perch fillets 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, Apfelmus und Röstzwiebeln

Swiss style macaroni and cheese, cream sauce, diced potato, Gruyère AOP, apple sauce and crispy fried onion



DEKLARATION | DECLARATION

Schwein, Rind, Kalb | pork, beef, veal - Schweiz | Switzerland

Poulet | chicken - Thailand

Zanderknusperli | zander fillet - Deutschland | Germany

Räucherlachs | smoked salmon - Norwegen | Norway

Speck | bacon - Niederlande | Netherlands

HOMEMADE RÖSTI

FRIBOURGER RÖSTI



23.90

mit Blattspinat, überbacken mit Gruyère AOP, dazu Röstzwiebeln
Hash browns with spinach, baked with Gruyère AOP, with fried onions

SCHINKEN | HAM

+ 3.90

SPECK | BACON

+ 2.90

SPIEGELEI | FRIED EGG

+ 2.90

OLMA BRATWURST

22.90

mit Zwiebelsauce und Rösti

St. Gallen white sausage with onion sauce and hash browns

ZÜRI GESCHNETZELTES



36.90

Schweizer Kalbfleischstreifen mit Champignon-Rahmsauce und Rösti

Swiss veal strips with mushroom cream sauce and hash browns



DESSERT

PROFITEROLES 7.90

mit Vanillecrèmefüllung und Schokoladensauce

APFELKUCHEN 9.90

mit Vanilleglace

Apple pie with vanilla ice cream

TIRAMISU 7.90

COUPE HEIDI 10.50

Vanilleglace 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

RAHM | WHIPPED CREAM + 1.00



KIDS MENU

CHÄSHÖRNLI

Swiss style macaroni & cheese

CERVELAT

mit Pommes Frites & Gemüse

Sausage with French fries & vegetables

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites & Gemüse

with French fries & vegetables

9.90

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

+ SIRUPGETRÄNK INKLUSIVE

+ SYRUP DRINK INCLUDED



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 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 Aglanico 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
---	--------------------	--------------------



SWISS 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 ICED 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

ZURICH AIRPORT BEER	33 cl 7.40	
FELDSCHLÖSSCHEN		
LAGER	30 cl 5.90	50 cl 7.50
VALAISANNE BLANCHE WHEAT BEER	30 cl 6.90	50 cl 8.90
ALKOHOLFREI ALCOHOLFREE	33 cl 5.90	



COFFEE & TEA

KAFFEE CRÈME | COFFEE
REGULAR | TALL

5.60 | 6.00

ESPRESSO
REGULAR | DOPPIO

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- FRAGEN SIE UNS!
A VARIETY OF TEA - ASK US!

5.50