

# 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

<b>HUGO</b> Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, mit Limette und Minze Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, with lime and mint	15.50
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Mineralwasser Aperol, Prosecco, sparkling water	15.50
<b>APEROL TONIC</b> Aperol, Tonic, Prosecco	15.50
<b>GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS   SAUER</b> 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, Röstzwiebeln, Cocktailsauce, dazu Pommes frites**

100 % Swiss beef with hash browns, fried egg, bacon, 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 und Cocktailsauce, dazu Pommes frites**

Breaded chicken escalope with red cabbage, Gruyère cheese 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 und Apfelmus**

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



## 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

## ZÜRI GESCHNETZELTES



36.90

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

## OLMA BRATWURST

22.90

mit Zwiebelsauce und Rösti

St. Gallen white sausage with onion sauce and hash browns



# DESSERT

**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

with French fries

**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

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

## ROSE WINE

<b>RE MANFREDI ROSATO IGT</b> Aglanico   Terre degli Svevi Italien – Basilicata   Italy – Basilicata	<b>10 cl 8.90</b>	<b>75 cl 55.50</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--------------------

## RED WINE

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

## SPARKLING WINE

<b>PROSECCO SPUMANTE DI TREVISO DOC</b> Ponte, Italien – Veneto   Italy – Veneto	<b>10 cl 11.50</b>	<b>75 cl 80.50</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--------------------



# 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

<b>CHALET SUISSE LEMONADE</b> mit Minze   with mint	30 cl 5.50 50 cl 6.50
<b>CHALET SUISSE ICED TEA</b> mit alpinen Kräutern   with alpine herbs	30 cl 5.50 50 cl 6.50
<b>VALSER WASSER MIT   OHNE</b> Valser water sparkling   still	33 cl 6.00 50 cl 6.90
<b>RAMSEIER APFELSCHORLE</b> sparkling apple juice	33 cl 6.00
<b>COCA-COLA CLASSIC/ZERO, FANTA, SPRITE, RIVELLA ROT/BLAU</b>	33 cl 6.00
<b>RED BULL</b>	25 cl 6.40
<b>ALPINESSE TONIC WATER</b>	20 cl 5.80

# BEER

<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b>		
<b>LAGER</b>	30 cl 5.90	50 cl 7.50
<b>VALAISANNE BLANCHE WHEAT BEER</b>	30 cl 6.90	50 cl 8.90
<b>DUNKLE PERLE DARK BEER</b>	33 cl 5.90	
<b>ALKOHOLFREI ALCOHOLFREE</b>	33 cl 5.90	
.....		
<b>ZURICH AIRPORT BEER</b>	33 cl 7.40	



# 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

<b>ESPRESSO SHOT</b>	+ 1.00
<b>SCHLAGRAHM   WHIPPED CREAM</b>	+ 1.00
<b>SIRUP   SYRUP</b>	+ 0.50
VANILLA   CARAMEL   CANE SUGAR	
<b>HAFERMILCH ODER LAKTOSE FREIE MILCH</b>	+ 0.50
OAT MILK OR LACTOSE FREE MILK	

**DIVERSE TEESORTEN- FRAGEN SIE UNS!**  
A VARIETY OF TEA - ASK US!

5.50