

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 & DEKLARATIONEN

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

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 Parmigiano Reggiano
100 % Swiss minced beef, macaroni, apple puree and Parmigiano Reggiano

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



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

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

with vanilla cream stuffing and chocolate sauce



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 10 cl 7.50 75 cl 49.50
Chasselas, Devinière
Schweiz – Waadt | Switzerland – Vaud

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

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

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

ROSE WINE

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

RED WINE

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

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

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

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

SPARKLING

	37.5 cl
ZÜRISCHUM BRUT ROSÉ	45.00
Pinot Noir Zürichsee AOC Schweiz, Switzerland	

	10 cl	75 cl
ZÜRISCHUM BRUT BLANC DE BLANCS	79.00	
Chardonnay Zürich AOC Schweiz, Switzerland		

SCHUM BRUT BLANC BY ZÜRISCHUM	9.90	54.00
Schweiz, Switzerland		

SCHUM BRUT ROSÉ BY ZÜRISCHUM	9.90	54.00
Schweiz, Switzerland		



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

ALLE GETRÄNKE AUCH ICED ERHÄLTlich
ALL DRINKS ALSO AVAILABLE ICED

MATCHA HEISS | ICED
HOT | ICED

7.90



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 VANILLA CARAMEL CANE SUGAR	+ 0.50
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