Willkomme
Bi Eus

Unsere Küche bringt die kulinarische Vielfalt der Schweiz auf den Teller. Regionale Spezialitäten, typische Schweizer Klassiker und ausgewählte Zutaten verbinden sich zu einer Küche, die unser Land in all seinen Facetten widerspiegelt.
Ob aus den Bergen, vom Land oder aus den Städten – die Schweizer Küche ist so vielfältig wie unser Land selbst.
Genau diese Vielfalt möchten wir mit unserer Speisekarte zeigen: traditionell, herzlich und mit viel Liebe zum Detail. Unser Logo trägt deshalb das Edelweiss, die wohl bekannteste Alpenblume der Schweiz, die wie kaum ein anderes Symbol für Qualität, Heimat und echte Gastfreundschaft steht.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie es sich gut gehen und geniessen Sie ein Stück Schweiz.

Ä Guete!

Our cuisine brings the culinary diversity of Switzerland to your plate. Regional specialities, beloved Swiss classics and carefully selected ingredients come together to reflect the many flavours and traditions of our country.
From the mountains and countryside to the cities – Swiss cuisine is as diverse as Switzerland itself. With our menu, we invite you to discover this diversity: traditional, welcoming and prepared with great attention to detail. That is why our logo features the edelweiss, Switzerland's most famous alpine flower and a timeless symbol of quality, heritage and authentic hospitality.

Take a seat, relax and enjoy a taste of Switzerland.

Enjoy your meal!

CHALET SUISSE

Z'MORGE

Breakfast

täglich bis 11 Uhr | daily until 11 am

Avocado Crust
Geröstetes Sauerteigbrot, Feta, Avocado, rote Zwiebel und Granatapfel
Toasted sourdough bread, feta, avocado, red onion and pomegranate 13.90

Breakfast Rösti
Goldbraune Rösti, geschmolzener Raclette-Käse, Spiegelei, knuspriger Speck und Röstzwiebeln
Golden-brown rösti, melted Raclette cheese, fried egg, crispy bacon, crispy onions 16.90

Benedict Bagel Classic
Bagel, knuspriger Speck, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise
Bagel, crispy bacon, poached egg, and Hollandaise sauce 16.90

Benedict Bagel Royal
Bagel, Avocado, Lachs, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise
Bagel, avocado, salmon, poached egg, and Hollandaise sauce 18.90

Pancakes
Fluffige Pancakes serviert mit Ahornsirup
Fluffy pancakes served with maple syrup 11.90

Schweizer Birchermüesli mit Nüssen
Traditional Swiss Bircher muesli with nuts 7.90

Knuspermüesli
Granola mit Joghurt, Nüssen und Beerenragout
Granola with yoghurt, nuts and berry compote 6.90

Chalet Suisse Z'morge*
Ein Heissgetränk Regular Size nach Wahl, Buttergipfeli und Brötli, Konfitüre, Honig, Butter, kleines Birchermüesli und frische Frucht
1 regular hot drink of choice, butter croissant, bread roll, jam, honey, butter, small Bircher muesli and fresh fruit 15.90

Feine Eierspeise
Zubereitung nach Wahl: Omelette, Rührei oder 2 Spiegeleier
Eggs your way: omelette, scrambled eggs, or 2 fried eggs 9.90

Add-Ons

Butter, Honig, Konfitüre, Nutella je/each
Butter, honey, jam, Nutella 1.50

Brot
Bread 2.50

Buttergipfeli
Butter croissant 3.00

Spiegelei oder Pochiertes Ei
Fried egg or poached egg 3.00

Speck
Bacon 3.00

Schinken
Ham 3.90

Avocado
Avocado 5.00

Rauchlachs
Smoked salmon 6.10

Tomaten mit Schnittlauch
Tomatoes with chives 2.90

Champignons
Mushrooms 1.90

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

VORSPIIS & SALAT

Starters & Salads

Gartensalat
Blattsalat mit Hausdressing
Garden salad with house dressing 9.20

Nüsslisalat
Ei, Speck und Croutons
Lamb's lettuce, egg, bacon and croutons 15.90

Rindstatar
Rindstatar, geröstetes Zwirbelbrot und Schweizer Butter
Beef tartare, toasted twisted bread and Swiss butter 22.90

Bündner Gerstensuppe
Gerste, Bündnerfleisch, Gemüsewürfel und Rahm
Grisons barley soup, cured beef, diced vegetables and cream 10.90

Wurst-Käse Salat
Cervelat, Gruyère AOP, Cornichons, gekochtes Ei, rote Zwiebel, Senfvinaigrette und geröstetes Bauernbrot
Cervelat sausage, Gruyère AOP, gherkins, boiled egg, red onion, mustard vinaigrette and toasted farmhouse bread 20.90

Caesar Salat
Lattich, Pouletbrust, Speck, Parmesan, Croutons und Caesar Dressing
Caesar salad, romaine lettuce, chicken breast, bacon, Parmesan, croutons with Caesar dressing 28.90

SAISONALI
CHUCHI

Seasonal Cuisine

Pastinakensuppe
mit Pastrami und Estragonöl
Parsnip soup with pastrami and tarragon oil 12.00

Rösti Ziegenkäse
mit Portweinfeigen, Nüsslisalat und Baumnüsse
Crispy potato Rösti with goat cheese, port wine figs, lamb's lettuce and walnuts 29.00

Tarte Tatin
mit Vanilleglace
with vanilla ice cream 14.00

HAUPTSPIISE

Main Courses

Cordon Bleu
Schweineschnitzel mit Schinken und Gruyère AOP dazu Pommes Frites
Pork schnitzel stuffed with ham and Gruyère AOP, served with French fries 29.90

Zürcher Geschnetzeltes
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce dazu Rösti
Zurich-style sliced veal, mushroom cream sauce with crispy potato rösti 41.90

Älplerhörnli
Hörnli, Kartoffelwürfel, cremige Käsesauce, Greyerzer, Röstzwiebeln, Apfelmus
Macaroni, diced potatoes, creamy cheese sauce, Gruyère, crispy onions, applesauce 21.90

Ghacktes mit Hörnli
Hörnli, Rindshackfleischsauce, Greyerzer dazu Apfelmus
Minced beef with macaroni pasta, Gruyère cheese and applesauce 23.90

Walliser Rösti
Rösti, Tomate, Raclette-Käse, Spiegelei und Essiggurke
Valais-style Rösti: crispy potato rösti, tomato, Raclette cheese, fried egg and pickle 25.90

St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce
Bratwurst, Zwiebelsauce dazu knusprige Rösti
Veal sausage, onion sauce with crispy potato rösti 23.90

Swiss Cheese Burger
Saftiges Rindsfleisch, Raclette-Käse, Cocktailsauce, Eisberg, Speck, Tomate, Essiggurke dazu Pommes Frites
Juicy beef patty, Raclette cheese, cocktail sauce, iceberg lettuce, bacon, tomato, pickle, served with French fries 32.90

Swiss Chicken Burger
Knusprig panierte Pouletbrust, Coleslaw, Curry Mayonnaise dazu Pommes Frites
Crispy breaded chicken breast, coleslaw, curry mayonnaise served with French fries 30.90

Fondue Moitié-Moitié
Cremiges Käsefondue mit Brot und Essig-Gemüse
Creamy cheese fondue with bread and pickled vegetables 30.90

Raclette
Raclette-Käse, Kartoffeln und Essig-Gemüse
Melted Raclette cheese, boiled potatoes and pickled vegetables 21.90

Zanderknusperli
Mit Tartar Sauce und Pommes Frites
Crispy fried pikeperch bites with tartar sauce and French fries 29.90

Rindstatar
Mit geröstetem Zwirbelbrot, Schweizer Butter und Pommes frites
Beef tartare with toasted twisted bread, Swiss butter and French fries 32.90

Add-Ons

Raclette-Käse
Raclette cheese 5.90

Poulet
Chicken 6.90

Spiegelei
Fried egg 3.00

Speck
Bacon 3.00

Cognac, Whisky oder Calvados
Cognac, whisky or Calvados 3.90

DESSERT

Desserts

Vermicelles
Maronipüree mit Meringues dazu Schlagrahm
Chestnut purée with meringues and whipped cream 9.90

Apfelkuchen
Apple cake 7.90

Apfelkuchen mit Vanilleglace
Apple cake with vanilla ice cream 10.90

Crèmeschnitte
Blätterteig mit Vanillecreme
Vanilla custard slice 8.90

Schokoladenkuchen
Chocolate cake 7.90

Eiskaffee “Swiss Dream”
Vanilleglace mit Espresso und Schlagrahm
Vanilla ice cream with Espresso and whipped cream 10.90

Coupe Matterhorn
Vaniellglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream 10.90

Coupe Nesselrode
Maronipüree, Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm
Chestnut purée, vanilla ice cream, meringue and whipped cream 11.90

Glace / Ice Cream
Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Strawberry

1 Kugel / 1 Scoop 4.00
2 Kugeln / 2 Scoops 7.00
3 Kugeln / 3 Scoops 10.00

+ Rahm
+ Cream 1.50

CHINDERCHARTE

KIDS MENU

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



Chäshörnli
Swiss style macaroni & cheese



Cervelat
mit Pommes Frites
Swiss cervelat sausage with French fries



Fischknusperli
mit Pommes Frites
Crispy fried fish bites with French fries

CHF 10,90

SIRUPGETRÄNK INKLUSIVE

\+ SYRUP DRINK INCLUDED

...AND GET YOUR FANTASTIC FREE GIFTS!







APÉRO

Apéritifs

Aperol Spritz 15.50

St. Germain Spritz 16.50

Hugo Spritz 15.50

Lillet Spritz 15.50

Limoncello Spritz 15.50

Wermut Spritz 15.50

Aperol Sour 15.50

Wermut Sour 15.50

Campari Orange 16.90

Alkoholfrei

Non-alcoholic

Virgin Aperol Spritz 14.50

Virgin Aperol Sour 14.50

Virgin Hugo 14.50

BIER

Beer

Offenausschank

Draft Beer

Feldschlösschen Original 30 cl 6.70 | 50 cl 7.80

Weissbier 30 cl 7.10 | 50 cl 9.20

Panaché 30 cl 6.70 | 50 cl 7.80

Flaschenbiere

Bottled Beer

Zurich Airport Beer 33 cl 7.60

Valaisanne Pale Ale 33 cl 7.70

Alkoholfreies Bier

Non-alcoholic Beer

Feldschlösschen 33 cl 6.10

WII & SCHUUMWII
BY VERGANI

Wine & Sparkling Wine by Vergani

Vergani

Seit 1892 verbindet das Zürcher Familienunternehmen Vergani italienische Weinkultur mit langjährigen Partnerschaften zu ausgewählten Winzerfamilien. Gemeinsam mit uns hat Vergani diese Weinkarte mit viel Sorgfalt und Leidenschaft zusammengestellt – eine Auswahl charaktervoller Weine, die Handwerk, Herkunft und Genuss vereint.

Since 1892, the Zurich-based family business Vergani has celebrated Italian wine culture and built long-standing partnerships with selected wine-growing families. Together with us, Vergani has carefully and passionately curated this wine list, bringing together distinctive wines that reflect craftsmanship, heritage and the pleasure of good wine.

Schuumwii
Sparkling Wine

Schum Blanc by Zürischum, Zürich CH 10 cl **10.90** | 75 cl **64.90**

Schum Rosé by Zürischum, Zürich CH 10 cl **10.90** | 75 cl **64.90**

Prosecco Anima, L'Anima di Vergani, Veneto IT 10 cl **9.90** | 75 cl **66.90**

Champagne Premier Cru, Cattier, Champagne FR 75 cl **130.90**

Champagne R de Ruinart, Ruinart, Champagne FR 75 cl **170.00**

Wiis
White Wine

ZHB Bianco vom Zürichsee, Dreistand, Zürich CH 10 cl 9.90 | 75 cl 66.90
Zürichsee im Glas – frisch und aromatisch
A taste of Lake Zurich – fresh and aromatic

Chasselas La Côte, Compagnon, Waadt CH 10 cl 7.90 | 75 cl 55.90
Schweizer Klassiker, frisch und harmonisch
A Swiss classic, fresh and harmonious

Roero Arneis, Marco Porello, Piemont IT 10 cl 8.90 | 75 cl 62.90
Blumig, weich mit saftigen gelben Früchten
Floral and smooth, with juicy yellow fruit notes

Dézaley - Côte des Abbayes, Domaine Blondel, Waadt CH 75 cl 75.90
Schweizer Spezialität, edler Chasselas mit Honig- und Mandelnoten
An elegant Swiss Chasselas with notes of honey and almonds

Chardonnay Barrique, Planeta, Sizilien IT 75 cl 87.90
Cremig, sizilianische Exzellenz mit Pfirsich und feinen Holznoten
Creamy Sicilian excellence with peach and subtle oak notes

Rosé
Rosé Wine

Rosé Sélection St. Tropez, Angelvin, Provence FR 10 cl 8.90 | 75 cl 62.90
Provence-Feeling, frisch und elegant zugleich
A taste of Provence, fresh and elegant

Rot
Red Wine

Pinot Noir Steitröpfli, Schwarz, Zürich CH 10 cl 8.90 | 75 cl 59.90
Eleganter Zürcher Pinot Noir mit feiner Beerenfrucht
An elegant Zurich Pinot Noir with delicate berry aromas

Merlot Tra Noi, Gialdi x Vergani, Tessin CH 10 cl 9.90 | 75 cl 69.90
Tessiner Merlot mit Charme: saftig, wunderbar fruchtig und geschmeidig
Charming Ticino Merlot – juicy, beautifully fruity and smooth

Vintage Sangiovese/Petit Verdot, Talenti, Toskana IT 10 cl 7.90 | 75 cl 55.90
Weicher Toskaner mit Frucht und samtigem Charakter
A smooth Tuscan wine with fruity notes and a velvety character

Modus, Ruffino, Toskana IT 75 cl 86.90
Eleganter Supertoskaner mit feiner Würze
An elegant Super Tuscan with subtle spicy notes

Lynus Aurea, Lynus, Ribera del Duero ES 75 cl 109.90
Exklusiver Ribera del Duero aus Spaniens Goldener Meile
An exclusive Ribera del Duero from Spain's Golden Mile



SPIRITUOSEN & DIGESTIF (4 cl)

Spirits & Digestifs (4 cl)

Bombay Sapphire Gin 10.90

Turicum London Dry Gin 13.90

Studer Swiss Gold Gin 16.90

Xellent Swiss Vodka 10.90

Patron Silver Tequila 14.90

Hennessy XO Cognac 38.90

Jsotta Rosso Vermouth 8.90

Jsotta Bianco Vermouth 8.90

Campari 7.90

Jack Daniel's Whisky 10.90

Etter Kirsch Retro 18.90

Etter Grappa Ticino Barrique 18.90

Etter Vieille Poire Williams 18.90

Cresta Swiss Chocolate Likör 15.90

GETRÄNKE

Beverages

Wasser Still 33 cl 6.20 | 50 cl 7.10
Still water

Wasser mit Kohlensäure 33 cl 6.20 | 50 cl 7.10
Sparkling water

«Chalet Suisse» Iced Tea 30 cl 5.70

«Chalet Suisse» Lemonade 30 cl 5.70

Coca Cola 33 cl 6.20

Coca Cola Zero 33 cl 6.20

Fanta 33 cl 6.20

Sprite 33 cl 6.20

Apfelschorle 33 cl 6.20
Sparkling apple juice

Rivella rot | blau 33 cl 6.20

Red Bull 25 cl 6.60

Orange Juice 25 cl 6.00

Sanbitter 25 cl 6.10

Fever Tree Indian Tonic 20 cl 5.70

Fever Tree Ginger Beer 20 cl 5.70

KAFI & TEE

Coffee & Tea

Espresso regular 5.80 | tall 6.20

Kaffee Crème | Coffee regular 5.80 | tall 6.20

Cappuccino 6.90

Latte Macchiato regular 6.90 | tall 7.10

Latte Macchiato Caramel | Vanilla regular 7.10 | tall 7.60

Schale | Milk Coffee regular 6.60 | tall 7.10

Espresso Macchiato regular 6.00 | tall 6.40

Flat White 6.80

Americano 5.80

Matcha Latte 8.20

Chai Latte regular 7.10 | tall 7.50

Ovomaltine | Caotina Chocolate Milk 5.90

Tee 5.50
Minztee, Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Kamillentee
Tea
Mint tea, Black tea, Green tea, Fruit tea, Chamomile tea

Sirup | *Syrup* Vanilla / Caramel + 0.50

ALLERGENE & DEKLARATIONEN
Allergens and Declarations

Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Spuren von Allergenen auch auf andere Lebensmittel übertragen werden. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

We take great care in the preparation of our dishes. However, traces of allergens may be transferred to other foods. For information about allergens, please ask our staff.



Vegetarisch · Glutenfrei · kein Schweinefleisch

Vegetarian · Gluten-free · No pork

Fleischdeklaration | Meat Declaration

Schweinefleisch (Speck) / Pork (Bacon): Schweiz / Switzerland
Schweinefleisch (Schinken) / Pork (Ham): Italien / Italy
Schweinefleisch (Bündnerfleisch, Cervelat) / Pork (Bündnerfleisch, Cervelat sausage): Schweiz / Switzerland
Rindfleisch (Hackfleisch, Burger, Tatar) / Beef (Minced beef, Burger, Steak tartare): Schweiz / Switzerland
Pouletbrust / Chicken breast: Schweiz / Switzerland
OLMA-Bratwurst (Schwein, Kalb) / OLMA sausage (Pork, Veal): Schweiz / Switzerland
Pouletbrust (Burger) / Chicken breast (Burger): Polen / Poland
Rauchlachs / Smoked salmon: Norwegen / Norway
Zander / Pike-perch: Asien / Europa (FAO 04/05) / Asia / Europe (FAO 04/05)

WIE WAR IHR CHALET-ERLEBNIS HEUTE?
How was your Swiss dining experience today?

★★★★★

Wir hoffen, das Essen hat Ihnen geschmeckt. Teilen Sie Ihre Erfahrung und Ihre Bewertung gerne vor Ihrem Abflug mit uns.

Did you enjoy your meal? Leave us a quick review before your departure.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

All prices in CHF, incl. VAT