

Le Chalet

SCHNITZEL-HAUS



WO TRADITION AUF GENUSS TRIFFT





VORSPEISEN

-  **Gemischter Salat**   11
Blattsalate | Hausdressing
- Nüsslisalat**   13
Speck | Ei | Croutons | French Dressing
-  **Gebratene Waldpilze**   15
Blätterteigkorb | Waldpilze | Champignonrahmsauce



SUPPEN

-  **Weissweinschaumsuppe**    13
Schweizer Weisswein | Trauben | Baumnuss
-  **Kürbiscrèmesuppe**  12
Kürbiskerne | Kürbiskernöl



MÖVENPICK KLASSIKER

- Mövenpick Rindstatar**    29 | 39
Toast | Butter | Cornichons | Schalotten | Eigelb
- + Pommes Frites oder Rösti Fries + 6
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  42
Champignonrahmsauce | Rösti | glasierte Karotten





STARTERS

-  **Mixed salad**   11
Leaf salads | house dressing
- Lamb's lettuce salad**   13
Bacon | egg | croutons | French dressing
-  **Sautéed wild mushrooms**   15
Puff pastry basket | wild mushrooms | cream sauce



SOUPS

-  **Creamy white wine soup**    13
Swiss white wine | grapes | walnuts
-  **Creamy pumpkin soup**  12
Pumpkin seeds | pumpkin seed oil



MÖVENPICK CLASSICS

- Mövenpick beef tartare**    29 | 39
Toast | butter | cornichons | shallots | egg yolk
- + French fries or Rösti fries + 6
- Zurich-style sliced veal in cream sauce**  42
Mushroom cream sauce | Rösti | glazed carrots



UNSERE SIGNATURE

SCHNITZEL

Unsere Spezialität - goldbraun gebacken,
knusprig und frisch zubereitet.

Schnitzel vom Kalb | 160 g   **42**
Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

Schnitzel vom Schwein | 160 g   **32**
Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

Pouletschnitzel | 160 g   **32**
Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

Gruyère-Schnitzel | 160 g    **38**
Schweineschnitzel | Gruyère | Speck
Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

1 METER SCHNITZEL

*Unser Schnitzel-Erlebnis zum Teilen
für 4-5 Personen*



Schweineschnitzel | Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

Nur auf Vorbestellung

119



CORDON BLEU

Cordon Bleu vom Schwein    **37**
Bauernschinken | Gruyère | Pommes Frites | Zitrone

OUR SIGNATURE SCHNITZEL

Our specialty - breaded and fried until
golden and crispy.

Veal Schnitzel | 160 g   **42**
French fries | lingonberries | lemon

Pork Schnitzel | 160 g   **32**
French fries | lingonberries | lemon

Chicken Schnitzel | 160 g   **32**
French fries | lingonberries | lemon

Gruyère-Schnitzel | 160 g    **38**
Pork Schnitzel | Gruyère | bacon
French fries | lingonberries | lemon

1 METRE SCHNITZEL

*Our Schnitzel experience to share
for 4-5 persons*



Pork Schnitzel | French fries | lingonberries | lemon

Available by pre-order only

119



CORDON BLEU

Pork Cordon Bleu    **37**
Ham | Gruyère | French fries | lemon

SAISON IM LE CHALET

Ribeye Steak | 220 g  45

Rösti Fries | Herbstgemüse | grüne Pfefferrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet    39

Safranrisotto | Weissweinsauce

Rehschnitzel | 150 g    42

Butterspätzli | Rotkohl | Rosenkohl | glasierte Marroni
gefüllter Apfel | Preiselbeerjus

Hirschpfeffer    39

Butterspätzli | Rotkohl | Rosenkohl | glasierte Marroni
gefüllter Apfel | Silberzwiebeln | Croutons

Vegetarischer Herbstteller    32

 Butterspätzli | Rotkohl | Rosenkohl | glasierte Marroni
gefüllter Apfel | Champignonrahmsauce



SCHWEIZER KÄSEFONDUE

Käsefondue aus Bülach   32

 Hausmischung von «Art of Fondue»
Brot | Kartoffeln | Cornichons

Le Chalet Schnitzel-Fondue    48

Hausmischung von «Art of Fondue»

paniertes Pouletschnitzel | Brot | Kartoffeln | Cornichons



SEASON AT LE CHALET

Ribeye Steak | 220 g  45

Rösti fries | autumn vegetables | green peppercorn cream sauce

Pan-fried pike-perch fillet    39

Saffron risotto | white wine sauce

Venison Schnitzel | 150 g    42

Buttered Spätzli | red cabbage | Brussels sprouts | glazed chestnuts | stuffed apple | lingonberry jus

Venison stew (Hirschpfeffer)    39

Buttered Spätzli | red cabbage | Brussels sprouts | glazed chestnuts | stuffed apple | pearl onions | croutons

Vegetarian autumn plate    32

 Buttered Spätzli | red cabbage | Brussels sprouts | glazed chestnuts | stuffed apple | mushroom cream sauce



SWISS CHEESE FONDUE

Cheese fondue from Bülach   32

 House blend from «Art of Fondue»
Bread | potatoes | cornichons

Le Chalet Schnitzel-Fondue    48

House blend from «Art of Fondue»

Breaded chicken Schnitzel | bread | potatoes | cornichons



DESSERTS

Vermicelles   12
Meringue | Rahm | Vanilleglace

Lauwarmer Apfelkuchen    13
Vanilleglace | Zimt

Toblerone Mousse   13

Mövenpick Glace
Entdecken Sie unsere Auswahl auf der separaten Mövenpick
Glacekarte

Allergene & Herkunft



*Süsse Momente
Schweizer Art.*



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Chestnut puree   12
Meringue | cream | vanilla ice cream

Warm apple cake    13
Vanilla ice cream | cinnamon

Toblerone mousse   13

Mövenpick ice cream
Discover our selection on the separate Mövenpick ice cream menu.

Allergens & Origin



*Sweet moments
Swiss style.*



All prices in CHF incl. VAT.



GETRÄNKE

WASSER & SOFTDRINKS

Arkina | Rhäzünser

still | sprudelnd

0.5 l 7

0.8 l 9

Gefiltertes Züriwasser "Brita"

0.5 l 5

Cola, Fanta, Sprite, Rivella, Fuze Tea

0.33 l 6



BIER VOM FASS 0.3 l | 0.5 l

Hürlimann Lager "Zürich" 6 | 8

Gurten Bären Gold "Bern" 7 | 9

Saisonbier "International" 8 | 10

Schneider Weisse
"Deutschland" 7 | 9

OFFENE WEINE

1 dl | 7.5 dl

WEISSWEINE

Compléo Blanc 10 | 59

Pinot Gris, Chardonnay

Fendant Les Grenouilles 9 | 54

Chasselas

Angelo Bianco 10 | 59

"IGP Trevenezie"

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Riesling trocken 9 | 54

"Oliver Zeter, Pfalz"

Riesling



ROSÉ

Don Sebastian 8 | 48

Tempranillo, Garnacha



ROTWEINE

Compléo Cuvée Noire 10 | 59

Pinot Noir, Gamaret, Cornalin

Vora Primitivo "Salento" 9 | 54

Primitivo

Angelo Rosso 10 | 59

Syrah

Canallas Tinto 9 | 54

D.O. Bodegas Arráez

Monastrell, Tempranillo

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





DRINKS

WATER & SOFTDRINKS

Arkina | Rhäzünser

still | sparkling

0.5 l 7

0.8 l 9

Filtered Zurich water "Brita"

0.5 l 5

Cola, Fanta, Sprite, Rivella, Fuze Tea

0.33 l 6



BEER ON TAP 0.3 l | 0.5 l

Hürlimann Lager "Zürich" 6 | 8

Gurten Bären Gold "Bern" 7 | 9

Seasonal beer "International" 8 | 10

Schneider Weisse
"Germany" 7 | 9

WINE BY THE GLASS 1 dl | 7.5 dl

WHITE WINES

Compléo Blanc 10 | 59

Pinot Gris, Chardonnay

Fendant Les Grenouilles 9 | 54

Chasselas

Angelo Bianco 10 | 59

"IGP Trevenezie"

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Riesling dry 9 | 54

"Oliver Zeter, Pfalz"

Riesling



ROSÉ

Don Sebastian 8 | 48

Tempranillo, Garnacha



RED WINES

Compléo Cuvée Noire 10 | 59

Pinot Noir, Gamaret, Cornalin

Vora Primitivo "Salento" 9 | 54

Primitivo

Angelo Rosso 10 | 59

Syrah

Canallas Tinto 9 | 54

D.O. Bodegas Arráez

Monastrell, Tempranillo

All prices in CHF incl. VAT.

