

Wirtshaus

StadtAip

ChäsChalet Heubode Alpengarten



English

S23



Thank you For your rating on Tripadvisor.
Follow us on Facebook and Instagram.

Welcome

« The early bird
can keep the worm
I'll take the coffee! »



Nice to welcome you as a guest in our house.



Starter



Bunti Chalet-Salotschüssel – Colorful mixed salad bowl

Colorful mixed salad bowl

with crispy garlic-cROUTONS and nuts served

with our very own House Dressing

For a minimum of 2 Persons. Per Person

12.00



VEGETARIAN

100% VEGAN

LACTOSE FREE

orderable

orderable

Alpengartensalat – green mixed salad

Green mixed salad with melons, grapes and nuts

served with our very own House Dressing.

15.00



VEGETARIAN

100% VEGAN

LACTOSE FREE

orderable

orderable

ToMoz – Tomato mozzarella

Tomato mozzarella with basil cream and

confit Alceto Balsamic vinegar

18.00



VEGETARIAN

CaesarSalad

Colorful leaf salad with baked chicken strips and

the usual Caesar ingredients such as hard cheese, egg and bacon

with our well-known House Dressing

21.00

Sommer Soppä – Summer soups

Curry-Coconut-Mango Soup – not typically Swiss but tasty

15.00



VEGETARIAN

100% VEGAN

orderable



Starter



Flammkuchen Chalet Art – Tarte flambée

Tarte Flambée with crème Fraîche, diced bacon, chives and roasted onions



orderable

24.00

Chaletteller – Chalet plate

Swiss dried meat and raw ham with baked mini soft cheese - sounds unimaginative, but is very original

26.00

Champignon Hausart – Mushroom house style

Giant mushrooms filled with horseradish cream cheese and herbs au gratin with grilled courgette and cooked beetroot cubes.

19.00



VEGETARIAN

Rindscarpaccio – Beef Carpaccio

From Free-range beef with shaved hard cheese and some rocket (garden mustard rocket plant)

23.00

Tatar Klassisch – Tatar Classic

Tender beef with Brioche Toast

Appetizer Main Course

21.00 31.00

Additional Spirits, cognac, calvados or whisky

4.00 4.00

Tatar Heuboden

Tender beef with Fig mustard and nuts.

23.00 33.00

Additional Spirits, cognac, calvados or whisky

4.00 4.00

Tatar de Luxe

Tender beef exclusively with truffle and crème Fraîche.

24.00 34.00

Additional Spirits, cognac, calvados or whisky

4.00 4.00

More tartare variations From pasture to lake - From beef to Fish can be found on our separate tartare menu.



**traditional
and healthy**



Äplermagronen – Magrones Pasta Alpstyle

Dish with magrones pasta on a creamsauce,
with cheese, roasted onions and appleslices on the side

29.00



Randenküchlein – Small eggplant cake

on carrot and lentil puree with grilled vegetables
Side dish portion of French Fries

29.00

4.00



Pouletflügeli – Chicken Wings

Marinated chicken wings with seasoned hollandaise
served with French Fries and green salad

30.00

Fischchnoschperli – Fish and chips

Fish and chips served with French Fries or green salad
and sauce Tartar

32.00

House specialities



Sennenburger – Mountain Burger

Our homemade beefburger with roast bacon, roasted onions and French Fries

31.00

Plantbased Burger

Soy, wheat protein, beetroot and pepperoni and carrots with a spicy touch Barbecue note, grilled courgette and Fried onions with vegan House barbecue sauce and French Fries

31.00



Gemüseröschi – Vegetable hash browns

Hash browns with vegetables and topped with cheese

28.00



Schwiizer Cordonbleu – Swiss Cordonbleu

Cordonbleu (pork) with a bouquet of vegetables and French Fries

39.00

Cordonbleu de Luxe

Veal cordonbleu with dried meat (BündnerFleisch) and truffle cheese with vegetable bouquet and French Fries

54.00

Meat declaration:

Veal, Pork, Chicken CH

Beef CH and Ireland

Lamb Australia and New Zealand

Fish CH and rest of the world

Allergens and special diets:

The widespread allergens such as gluten and lactose and special diets such as vegetarian and vegan are mentioned in our menu. For other allergens, please ask our staff.

Swiss Specialties Meat



Zürich Geschnetzeltes – Zurich sliced meat

Our popular Zürich Geschnetzeltes is a real treat

Delicious willow veal seared in butter.

Rounded with cream sauce and champignons, with Rösti

52.00

Sliced veal liver Provencale

With Rösti – really Swiss.

Only limited due to quality available - ask for it

47.00

Entrecôte

Swiss Entrecôte on a mushroom sauce, with a bouquet of vegetables and potatoe croquettes

56.00

RiFi Madagaskar – Beef fillet Madagaskar

Beef Filet medallion from Irish grazing cattle

with a pepper-cream sauce made from green Madagascar pepper

with champagne mascarpone risotto

62.00

Beef fillet goulash Stroganoff

Spicy - hearty - fine.

Finest nice Filet tips sautéed in a smooth red wine

Cream sauce with long grain rice from Uncle B

54.00

Additional sides

additional vegetable bouquet

6.00

croquettes

6.00

Fries

4.00

salad

6.00



Delicious Summer Fondue



ChäsFondue klassisch – Classic Fondue

Fondue Moitié-Moitié, excellent mix Fondue with Vacherin Fribougois and Gruyère cheese. Per person

34.00



Äipler Fondue – Mountainmens Fondue

Fondue with bacon and onions

38.00

Fondue Chalet de Luxe

Fondue with truffels and champagne

44.00



We can only serve Fondue for at least two persons
If requested we happily serve you glutenfree bread 4.00





for children



For children up to 10 years

Chicken Nuggets

with Fries

19.00

Magronen Pasta

with butter and grated cheese

16.00



... or the kids are also allowed to have a dish à la carte choose and we serve a smaller portion with a kids discount.

For children we have quantities and special conditions, which do not apply to adults.





sweet and ice cream



Erdbeerragout – Strawberry ragout

Strawberry ragout with vanilla ice cream - very original

17.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or large

14.00 17.00

PannaCotta

PannaCotta Chalet Art with confit raspberries and garnished with baked and creamy peppermint duet

18.00

Apfelstrudel – Apple strudel

Apple strudel with vanilla ice cream

16.00

Eiskaffee – Iced Caffee

In grandmother's way

with / without kirsch 17.00 14.00

Sorbettrilogie – sherbet trilogy

Sorbets of lime-lemon, mango and strawberry-raspberry pretty served in a glass and garnished with Fruit.

15.00



Schokkoküchlein – Warm Chocolate Cake

Warm chocolate cake with liquid core and Vanilla ice cream (wait at least 15min)

16.00

Coupe Colonel

Lemon Sorbet with vodka

16.00

Mövenpick ice cream see separate map



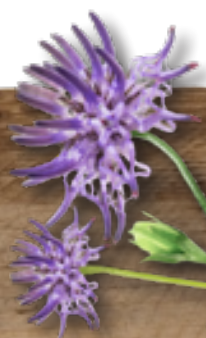
Sparkling to start



Apéro

Pink Flamingo	Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon.	17% vol	Glass	12.00
Blue Ice	Brombeerlikör Spritz		Glass	12.00
Martini Fiero Spritz	Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda		Glass	12.00
Hugo	mit / ohne Alkohol		Glass	12.00 / 9.00
Aperol Spritz	mit Prosecco mit / ohne Alkohol		Glass	12.00 / 9.00
Gespritzter Weisswein	süss / sauer		Glass	8.00
Prosecco Goccia d'Oro		Flûte	9.00	Botle 7.5dl 62.00
Prosecco Hibiskus mit Blüte		Flûte	12.00	
Champagner Veuve Cliquot		Botle 3.7dl	56.00	Botle 7.5dl 96.00
Champagner Dom Pérignon				Botle 7.5dl 276.00
Weisswein offen:				
Monatswein			Glass	8.00
Cuvée „Hellgelb“	VdP Luzern, Heidegg		Glass	8.50
Petite Arvine	AOC l'Opaline		Glass	9.50
St. Saphorin	AOC Roches Brûlées		Glass	9.00
Rosé Wein offen:				
Petula	AOC Côte d'Azur, F		Glass	8.00
Rotwein offen:				
Monatswein			Glass	8.00
Cuvée Dunkelrot	VdP Luzern Heidegg		Glass	8.50
Dogaia Rosso	DOC Ticino		Glass	9.50
Marito	Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glass	12.00
Campari		23% vol	4cl	8.00
Campari Orange		23%vol	Glass	10.00
Martini	bianco / rosso	15% vol	4cl	8.00
Cynar		16.5%vol	4cl	8.00
Averna		29%vol	4cl	8.00
Sanbitter	alkoholfrei		10cl	6.00
Sanbitter	Orange, alkoholfrei		Glass	9.00
Ginger Beer	organics Bio		Glass	8.00

White Wine



White Wine

	Glass 1dl	Bottle
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner: Herrlich Frisch mit Feiner Fruchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.	7.50	52.00
Petite Arvine AOC l'Opaline Cave Emery, Ayent Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.	8.50	59.00
St. Saphorin AOC Roches Brûlées Erfrischende und Fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).	8.00	54.00
Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		62.00
Pinot Gris, Heidegger Grauburgunder B. & P. Schuler; Weingut Heidegg Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. Hitverdächtig!		61.00
Heida AOC Valais Le Zéphir Cave Emery, Ayent Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		59.00
Prà Bianco DOC Ticino Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz Feine Sache!		56.00
Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenten Gewürznoten.		69.00
Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; Feine, typische Bitterkeit im Finale.		54.00
Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais Rubine Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		58.00



Rose and Champagner



Rose Wine

Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvergnier

Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.

Glass 1dl	Bottle
	56.00

Petula AOC Côte d'Azur, F

Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll Fruchtig mit angenehmer Säure

8.00	54.00
-------------	--------------

Champagner and Prosecco

Prosecco Goccia d'oro

Fl. 7.5dl	56.00
-----------	--------------

Champagner Veuve Clicquot

Fl. 3.7dl	56.00
-----------	--------------

Fl. 7.5dl	96.00
-----------	--------------

Champagner Dom Pérignon

Fl. 7.5dl	276.00
-----------	---------------



Red Wine From Switzerland

	Glass 1dl	Bottle
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt der Wein Frisch und Fruchtig.	8.50	59.00
Dogaia Rosso DOC Ticino Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie	9.50	65.00
Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais Rubine Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Schönes Zusammenspiel von Sauenkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikate, vielschichtig und harmonisch.		69.00
Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		65.00
RiPlessi d'Epoca Guido Brivio Merlot Ticino DOC 7, Barrique ausgebaut Schöne Fruchtaromatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer; harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!		79.00
Platinum DOC Ticino Guido Brivio Merlot Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		151.00

Red Wine From Austria

Blauer Zweigelt Rudolf Rabl In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.		59.00
Cuvée No 3 <<RR>>Rudolf Rabl Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.		66.00



Red Wine From Italy

	Glass 1dl	Bottle
Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.		66.00
LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	Magnum	72.00 144.00
Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Italia Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	Magnum	89.00 178.00
Bricco dell'Uccellone DOCG, Giacomo Bologna Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.	Fl. 3.7dl	106.00 59.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		112.00
Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Rasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P		265.00



Red Wine



Red Wine From Spain

Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà DO Castillo		69.00
Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.	Magnum	138.00
Aalto Ribera del Duero Bodegas	7,5 dl	92.00
Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, Pflaumen mit Nuancen von frischen Kräutern und einer perfekt eingebundenen Barrique Note. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)	Magnum	184.00
	3 Liter	368.00
	5 Liter*	632.00
Aalto PS Ribera del Duero Bodegas		146.00
Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.		
Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero		110.00
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur: In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.		
Aliòn – Ribera del duero	7,5 dl	139.00
Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempos Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensivität		
Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO		159.00
Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.		

Red Wine From France

Château Faugères, Grand Cru Classé AOC	7,5 dl	85.00
Bordeaux, St. Emilion	3,75 dl	49.00
Ein grosser Wein von Silvio Denz in Zusammenarbeit mit Önologen Peter Sisseck, welcher sich einen grossen Namen mit Pingus aus dem Ribera del Duero gemacht hat. Ein exzellenter vollmundiger, gehaltvoller und fruchtiger Wein.		



Spirits



Spirits

Kirsch Original Willisauer	37.5% vol	2 cl	6.00
Kirsch Original Willisauer, ab Tischflasche	37.5% vol	5 cl	9.00
Bündner Röteli	22% vol	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29% vol	4 cl	7.00
Jägermeister	35% vol	2 cl	6.00
Enzian	40% vol	2 cl	6.00
Williams	40% vol	2 cl	7.00
Walliser Marc	40% vol	2 cl	7.00
Vieille Prune Landtwing	40% vol	2 cl	7.00
Vieille Williams Landtwing	40% vol	2 cl	7.00
Carlos 1 Gran Reserva	40% vol	2 cl	9.50
Ramazotti	30% vol	4 cl	7.00
Sambuca Molinari	40% vol	4 cl	7.00
Amaretto Disaronno	28% vol	4 cl	8.00
Baileys	17% vol	4 cl	8.00

Grappa

Grappa Amarone Paesanella	41% vol	2 cl	9.00
Grappa Brunello Paesanella	41% vol	2 cl	9.00
Grappa Moscato Paesanella	41% vol	2 cl	9.00
Grappa Berta Bric del Gaian, Moscato	43% vol	2 cl	18.00
Grappa Berta Tre Soli Tre	43% vol	2 cl	18.00
Grappa Berta Roccanivo 2009	43% vol	2 cl	18.00
Grappa Berta Magia 2004	44% vol	2 cl	20.00
Grappa Sassicaia Bariques 2008	40% vol	2 cl	19.00
Grappa Nonino Riserva 5Anni Bariques	43% vol	2 cl	19.00
Grappa Tignanello	42% vol	2 cl	19.00



Spirits



Rochelt

Wachauer Marille	50%	vol	2 cl	18.00
Roter Williamsbrand	50%	vol	2 cl	18.00
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50%	vol	2 cl	18.00
Quitten	50%	vol	2 cl	18.00
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50%	vol	2 cl	18.00

Cognac

Meukow V.S.O.P. Superior	40%	vol	4 cl	16.00
Hennessy XO	40%	vol	4 cl	24.00

Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40%	vol	2 cl	14.00
Vielle Williams	40%	vol	2 cl	14.00
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	14.00
Kirsch Teresa	40%	vol	2 cl	14.00



**we will take
one more ...**



Whisky

Whisky Jack Daniel's Old N°7	43%	vol	4 cl	12.00
Seven Seals Single Malt	40%	vol	4 cl	15.00
Chivas Regal Scotch 12Years	40%	vol	4 cl	13.00
GlenFarclas Malt Whisky 15 Years	40%	vol	4 cl	14.00

Rum

Ophimus 15 Años Dominicana	38%	vol	4 cl	15.00
Zacapa XO Gran Reserva	40%	vol	4 cl	21.00

Gin

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	vol	4 cl	12.00
Bombay Sapphire	40%	vol	4 cl	13.00
Hendrick's	41%	vol	4 cl	14.00
Monkey 47	47%	vol	4 cl	15.00

Zusatzgetränk Für Longdrink **3.00**

Longdrinks

Vodka Lemon	40%	vol	4 cl	14.00
Gin Tonic	40%	vol	4 cl	14.00
Cuba Libre	40%	vol	4 cl	14.00
Whisky Cola	40%	vol	4 cl	14.00
Havana Club Cola 7J	40%	vol	4 cl	15.00



hot and cold



Softdrinks

Valser Classic	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Valser Silence	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Coca-Cola	3.3 dl	5.50
Coca-Cola zero	3.3 dl	5.50
Sprite	3.3 dl	5.50
Rivella Rot od. Blau	3.3 dl	5.50
Tonic Water	2.0 dl	5.50
Bitter Lemon	2.0 dl	5.50
Trojka Energy	2.5 dl	6.00
Orangensaft	2.0 dl	6.00
Apfelschorle	3.3 dl	5.50
Fanta	3.3 dl	5.50

Lemonade Homemade

Passionsfrucht	5 dl	9.00
Erdbeer	5 dl	9.00

Beer

Eichhof Lager offen	3.0 dl	5.00
Eichhof Lager offen	5.0 dl	7.00
Bügelbräu	4.0 dl	8.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.50
Alkoholfrei	5.0 dl	8.50
Eichhof Hubertus: Das Dunkle	3.3 dl	8.00
Corona Extra	3.5 dl	8.00

Ramseier Cider

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	7.00
Alkoholfrei	4.9 dl	7.00

Hot drinks

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso (Doppio)	7.00
Ristretto	5.00
Cappuccino, Schale	6.00
Latte Macchiato	6.50
Kafi Melange	7.50
Heisse Schoggi	5.00
Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei	5.00
Glas Tee div. Aromas	5.00
Cucumber syrup	4.00
Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch	7.00
Glühwein, Holdrio, Jagertee	7.00
ChaletKafi, das Spezielle	9.00
StadtAlpKafi Melange Baileys	9.00
Kafi Flämmli	9.00
Coretto Grappa	8.00