

Walliser Keller Zürich

VORSPEISEN / STARTERS

- «Alpen Sashimi» aus kaltgeräucherter Lachsforelle
von den Schweizer Bergen mit Wasabi Schaum 18
«Swiss Alps Sashimi», cold smoked salmon trout, wasabi foam
- Rind Carpaccio mit Bergkäse und Ruccola 26
Beef carpaccio, mountain cheese, rocket salad
- Walliser Brättli mit Trockenfleisch, Speck, Rohschinken,
Käse und Essiggemüse 17/24
*Walliser «platter» with air dried beef, bacon, dry cured ham,
cheese and mixed pickles*



SUPPEN / SOUPS

- Hausgemachte Tomatensuppe / Homemade tomato soup 10
Tagessuppe / Soup of the day 8

SALATE / SALADS

- «Swiss Alpe Salat» Blattsalate mit Trockenfleisch,
Kürbiskernen, Cherrytomaten und Bergkäse 17
*«Swiss Alps Salad» fresh salad topped with air dried beef and
mountain cheese*
- Grüner Salat / Green salad 9
Gemischter Salat / Mixed salad 11



VEGETARISCH / VEGAN

- *vegan möglich / also vegan available
- * Vegane Chäschüechli mit buntem Blattsalaten 18
** Vegan cheese cake with colorful leaf salads*
- * Tomaten Risotto mit Steinpilzen und Mascarpone 24
** Tomato risotto with porcini mushrooms and mascarpone*

RACLETTE

MELT YOUR CHEESE

- Alle Raclettes werden mit Gschwellti & Essiggemüse serviert
All raclette are served with jacket potatoes and mixed pickles
- Raclette Symphonie, mit verschiedenen Aromen, 200gr 38
Raclette Symphony, with different flavors
- Huusraclette 200g / Raclette 29
Raclette à discretion / All you can eat +9
Apfel, Birnen & Ananas / Apple, pear & pineapple +5

TATAR

- Rindfleisch Tatar / Beef tatar 21/34
mit Cherry Tomaten & Bergkäse +5
with cherry tomatoes & mountain cheese
- mit Kräuter Pommes Frites / with herb fries +5

KLASSIKER / CLASSICS

- Stadtzürcher Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti 25
Delicious panfried pork sausage, onion sauce and rösti
- Kalbs Cordon Bleu mit Kräuter Pommes Frites 41
Crumbed tender veal filled with ham & tasty cheese, fries
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti 39
Veal sauté with mushrooms in a creamy sauce and rösti
- Wiener Schnitzel mit Pommes Frites 38
Crumbed veal escalope with french fries
- Gebackene Eglifilets, vom Lötschberg, Wallis 39
*Deep fried perch fillets, from the Swiss Mountains,
served with herb fries, tartar sauce*

FLEISCHFONDUE

MEAT FONDUE

- Fondue Chinoise 200g 43
Feine Rindshuftscheiben in heisser Fleischbrühe
Thin sliced Sirloin beef in hot beef broth
- Serviert mit 6 Saucen & Kräuter Pommes Frites à
discretion
Served with 6 sauces and herb fries all you can eat
- Zusätzlich Fleisch 120g / Additional meat 120gr 15

GÜGGELI / CHICKEN



- Tinu's Guggeli im Chörbli (300 g) – knusprig gebackene,
saftige Alpstein Pouletunterschenkel, Knoblauch-Alpen-
kräuter Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce,
Pommes Frites & Schüssel bunter Blattsalat 34
*Tinu's Crispy Fried Chicken Basket: Tender swiss chicken
drumsticks, Mayo with garlic and swiss alps herbs, homemade
BBQ-Sauce, French fries & Salad Bowl of colourful lettuce*
- mit Schüssel Blattsalat / with Bowl of colourful lettuce 29

VOM HEISSEN STEIN

HOT STONE



- | | | 200g | 250g | 300g |
|-------------|----------------|------|------|------|
| Rindshuft | Sirloin | 39 | 44 | 49 |
| Rindsfilet | Fillet of beef | 49 | | |
| Lammfilet | Fillet of lamb | 38 | 43 | 48 |
| Pouletbrust | Chicken breast | 29 | 33 | 37 |
| 3 Spiessli | 3 Skewers | | | 46 |
- mit Poulet, Lamm und Rindshuft / with chicken, lamb & beef
- Mit dem heissem Stein servieren wir: 2 Saucen,
Kräuterbutter, Kräuter Pommes Frites à discretion
*With the hot stone we serve: 2 sauces, herb butter,
herb fries all you can eat*
- Zutaten als Beilage / Side dishes
- Zusätzlich Gemüse / Additional veggies 8



KÄSEFONDUE

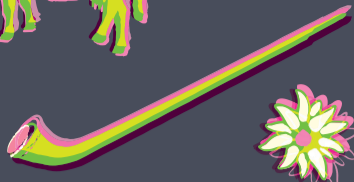
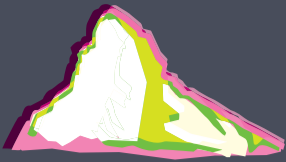
YOUR CHEESE IS MELTED

- Altstadt-Secco-Fondue – zubereitet nach einem alten
Hausrezept von unserem Chäs Chäller, aus vier gut gereiften
Schweizer Spitzenkäsen und Blanc de Blanc - Secco 35
Our Signature Cheese Fondue: Old Town Secco Fondue
- Moitié-Moitié, Vacherin & Gruyère / Half-Half 33
Trüffel Fondue / Truffle fondue 38
Walliser Tomatenfondue, «zum Schöpfä», Gschwellti 36
Tomatoe fondue «zum schöpfä», with jacket potatoes
- Chäs Fondue / Cheese Fondue 29
mit Bergkräutern / with mountain herbs 33
mit Morcheln / with morels 35
mit Knoblauch & grünem Pfeffer 33
with garlic and green pepper
- Buurä Art mit Trockenfleisch 33
Farmer style with air dried beef
- Veganes Fondue, in verschiedenen Variationen möglich ab 33
Vegan Fondue different variations possible
- Fondue à discretion / All you can eat +9
Zusätzlich Gschwellti / Additional jacket potatoes +4
- Fondue ohne Alkohol, Lactoseintoleranz oder glutenfrei?
Gerne! Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter.
*Fondue Without alcohol, vegan, with lactose intolerance and
gluten-free? No problem! Ask our Team.*

Gerne informieren wir Sie, dass pro Gast mind. 1 Hauptgericht bestellt werden muss. Wenn Sie z.B. einen Hauptgang teilen verrechnen wir CHF 9.– für die zweite Person. We kindly advise that per guest 1 main dish has to

be ordered. If you share a main dish we charge for the second person CHF 9.– Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

For information about allergenic in our dishes please ask our team members. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. All prices in Swiss francs incl. VAT



Walliser Keller Zürich

APERITIFS

Jsotta bianco	17°	4cl	7
Aperol Spritz		4cl	9
Campari Orange		4cl	9
Schuum-Wii Brut, VdP Suisse	12.5°	10cl	8
Weingut Landolt	12.5°	75cl	52
Gespritzter süss / sauer			8
Vertschli, alkoholfreies Getränk aus Schweizer Trauben		10 cl	6
<i>non-alcoholic young swiss wine</i>			

BIER / BEER

La Marmotte, Crans-Montana: blonde	5.2°	33cl	7
blanche / brunette	5.4°	33cl	7
Züri Bier Turbinenbräu Sprint	5.2°	33cl	6
Panache / Radler	2.9°	33cl	6
Alkoholfrei		33cl	5

WASSER / WATER

Lokales Wasser 37 mit / ohne		50cl	6.5
------------------------------	--	------	-----

SÜSSGETRÄNKE

COLD BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola zero		33cl	5
Rivella blau / rot		33cl	5
Apfelschorle / Elmer Citro		33cl	5
Tonic		18cl	5
Orangensaft		20cl	5



KAFFEE / COFFEE

Kaffee, Espresso			4.8
Doppelter Espresso			6
Cappuccino, Latte Macchiato			6
Swiss-Coffee mit 2cl Heimat Whisky			9
Schümli-Pflümli mit 2cl Pflümli			9

TEE / TEA

Schwarz, Milde Minze, Grün Matinée,			4.8
Fruit Berry, Kamille, Verveine			

EIN GLAS WEIN

WINE BY THE GLAS



Weiss / White: Terra Helvetia	1.5dl	9
Rosé / Blush: im Steinkrug Zweifel AOC Zürich	1.5dl	9
Rot / Red: Terra Helvetia	1.5dl	9



WEISSWEIN / WHITE WINES

	1dl	3.75dl	7.5dl
Walliser Weine			
VS «Special Edition» Walliser Keller, Chasselas & Marsanne		42	
Fendant, J. Glenz & Töchter Valais AOC	6.5	24	39
Cuvée Brigitte, Vouilloz Valais AOC	8		56
Johannisberg, Bonvin Valais AOC	7.5		49
Petite Arvine, Bonvin Valais AOC		28	57
Heida, Bonvin Valais AOC			56
Zürcher Weine			
Watter Riesling-Sylvaner, Landolt Zürich AOC		7	49
Quintett Assemblage, VdP Suisse, Zweifel			55

ROSÉ / BLUSH

	1dl	3.75dl	7.5dl
Rosé im Steinkrug, Zweifel AOC Zürich,	6		42

ROTWEIN / RED WINES

	1dl	3.75dl	7.5dl
Walliser Weine			
VS «Special Edition» Walliser Keller			42
Optimo, Barrique Diolinoir, Gamaret, Cab. Sauvignon, Syrah		59	
Dôle, J. Glenz & Töchter Valais AOC	6.5	24	39
Pinot Noir Réserve du Patron, Vouilloz	7.5		47
Pinot Noir Réserve du Patron, Vouilloz, Magnum	15 dl		94
Humagne Rouge, Bonvin Valais AOC		28	57
Cuvée Rouge Barrique, Bonvin Valais AOC			65
Cornalin, Bonvin Valais AOC			55
Merlot, Nadia Mathier Valais AOC			65
Zürcher Weine			
Cabernet Dorsa Schiterberger, Landolt AOC	8		56
1834, Merlot Zweigelt Barrique, Landolt, Zürich AOC			68
Brancaia Il Blu, IGT Toscana			94

DIGESTIF

Appenzeller	25°	4cl	8
Huuskirsch, Erismann, Zürich	41°	2cl	7
Kirsch, A.Tschanz, Geroldswil	50°	2cl	9

CH / SWISS WHISKIES

Malt Rot Säntis, Appenzell	43°	4cl	11
Small Cask Grün Säntis, Appenzell	40°	4cl	12
Peated Schwarz Säntis, Appenzell	52°	4cl	14
Föhnsturm Säntis, Appenzell	46°	4cl	12
Heimat, Zraggen Lauerz, Schwyz	40°	4cl	9
Bergsturz, Zraggen, 10 Years	40°	4cl	16
Tsyri Whisky Zürich	56°	4cl	11
Säntis Malt Whisky cream	18°	4cl	8

HEU

Heuschnaps – das Original	25°	2cl	8
---------------------------	-----	-----	---

OBSTBRAND / SPIRITS

Abricotine Morand, Wallis	43°	2cl	7
Williamine Morand, Wallis	43°	2cl	7
Zwetschgen, Willisau	40°	2cl	7
Vieille Prune, A.Tschanz, Geroldswil	42°	2cl	9
Calvalais, Wallis	40°	2cl	9
Himbeergeist, H. Erismann, Bülach	43°	2cl	9

MARC / GRAPPA

Weininger Marc	45°	2cl	8
Zürcher Grappa	42°	2cl	7
Al Mulinetto, Gordola, Ticino	43°	2cl	8
Walliser Grappa	43°	2cl	11

VODKA

Xellent, Swiss Vodka	40°	4cl	9
Vodka Tonic			13



GIN

Swiss Gin	40°	4cl	9
Gin Tonic			13

Herkunft: Rinds-, Kalbs-, Schweine- & Pouletfleisch: Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland, Australien / Fisch: Schweiz, Europa
Origin – CH: Beef, Pork, Chicken, Lamb: AUS, NZ, Fish: CH, EU

In unserm **Chäs Chäller** um en Egge, Niederdorfstrasse 46, finden Sie eine erlesene Auswahl von regionalen Käsen, Fondue Mischungen und lokale Spirituosen.

In our Urban Food Store, Niederdorfstr. 46, just around the corner, you find a fine selection of regional cheeses, Fondue mix, local Spirits and high quality selection of souvenirs.