



Walliser Keller Zürich

VORSPEISEN STARTERS

«Alpen Sashimi» aus geräuchertem Saibling von den Schweizer Bergen	18
<i>Alps Sashimi, smoked char from the Swiss Mountains</i>	
Ziegenkäse mit Alpenkräuter auf Randen Carpaccio	17
<i>Goat cheese with mountain herbs on betroot carpaccio</i>	
Walliser Brättli mit Trockenfleisch, Speck, Rohschinken, Käse und Essiggemüse	17/24
<i>Walliser «platter» with air dried beef, bacon, dry cured ham, cheese and mixed pickles</i>	



SUPPEN / SOUPS

Hausgemachte Tomatensuppe	10
<i>Homemade tomato soup</i>	
Tagessuppe / Soup of the day	8

SALATE / SALADS

Grüner Salat / Green salad	9
Gemischter Salat / Mixed salad	11
Nüsslisalat / Lambs lettuce	11
mit Ei / with egg	12
mit Ei, Speck und Croûtons	15
<i>with egg, bacon & croutons</i>	



VEGETARISCH VEGETARIAN

Feine Raclette Rösti - die Walliser Spezialität	14/21
<i>Swiss Hashbrown potatoes topped with melted cheese</i>	
Safran Risotto mit getrockneten Tomaten	24
<i>Saffron risotto with dried tomatoes</i>	

TATAR

Rindfleisch Tatar / Beef tatar	21/34
mild, mittel oder scharf / Mild, Medium or Hot	
mit Cherry Tomaten & Bergkäse	+ 5
<i>with cherry tomatoes & mountain cheese</i>	
mit Kräuter Pommes Frites / with herb fries	+ 5

KLASSIKER / CLASSICS

Stadtzürcher Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	25
<i>Delicious panfried pork sausage, onion sauce and rösti</i>	
Kalbs Cordon Bleu mit Kräuter Pommes Frites	41
<i>Crumbed tender veal filled with ham & tasty cheese, fries</i>	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	39
<i>Veal sauté with mushrooms in a creamy sauce and rösti</i>	
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	38
<i>Crumbed veal escalope with french fries</i>	
Gebackene Eglifilets mit Kräuter Pommes Frites, Tartar Sauce und kleinem Salat	39
<i>Deep fried perch fillets served with herb fries, tartar sauce and small salad</i>	

VOM HEISSEN STEIN HOT STONE

GROSSE GABEL, für die die nie genug kriegen				
Poulet, Rindshuft & Lamm à discrétion, vom heissä Stei und gemischter Salat				
GIANT FORK, all you can eat				
Chicken, Beef & Lamb, from the hot stone and mixed salad				
		200g	250g	300g
Pouletbrust	<i>Chicken breast</i>	29	33	37
Rindshuft	<i>Sirloin</i>	39	44	49
Lammfilet	<i>Fillet of lamb</i>	38	43	48
Rindsfilet	<i>Fillet of beef</i>	49		
3 Spiessli	<i>3 Skewers</i>			46

mit Poulet, Lamm und Rindshuft / with chicken, lamb & beef	
Mit dem heissem Stein servieren wir: 2 Saucen, Kräuterbutter, Kräuter Pommes Frites à discrétion	
<i>With the hot stone we serve: 2 sauces, herb butter, herb fries all you can eat</i>	
Zutaten als Beilage / Side dishes	
Salat als Beilage / Salad on the side	5
Zusätzlich Gemüse / Additional veggies	8

FLEISCHFONDUE MEAT FONDUE

Fondue Bourguignon 200g	43
Rindswürfel in heissem Erdnussöl	
<i>Sirloin beef cubes in hot peanut oil</i>	
Fondue Chinoise 200g	43
Feine Rindshuftscheiben in heisser Fleischbrühe	
<i>Thin sliced Sirloin beef in hot beef broth</i>	
Serviert mit 6 Saucen & Kräuter Pommes Frites à discrétion	
<i>Served with 6 sauces and herb fries all you can eat</i>	
Salat als Beilage / Salad on the side	5
Zusätzlich Fleisch 120g / Additional meat 120gr	15



KÄSEFONDUE YOUR CHEESE IS MELTED

Altstadt-Secco-Fodue – unser Geheimtipp! Ein altes Hausrezept von unserem Chäs Chäller, aus vier gereiften Schweizer Spitzenkäsen & Blanc de Blanc – Secco	
Moitié-Moitié, Vacherin & Gruyère / Half-Half	
Huusfondue / Original cheese fondue	
Gruyère, Vacherin, Bergkäse / Mountain cheese mix	
mit Bergkräutern / with mountain herbs	33
mit Morcheln / with morels	35
mit dunklem Bier / with dark beer	33
mit Knoblauch & grünem Pfeffer	33
<i>with garlic and green pepper</i>	
Buurä Art mit Trockenfleisch	33
<i>Farmer style with air dried beef</i>	
Fondue à discrétion / All you can eat	+ 8
Zusätzlich Gschwellti / Additional jacket potatoes	+ 4

RACLETTE MELT YOUR CHEESE

Alle Raclettes werden mit Gschwellti und Essiggemüse serviert	
<i>All raclette are served with jacket potatoes and mixed pickles</i>	
Huusraclette 200g / Raclette	29
Raclette à discretion / All you can eat	+ 8
Apfel, Birnen & Ananas / Apple, pear & pinapple	+ 5

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
Secco Baccarat, Blanc de Blanc	12.5°	10cl	8
Chardonnay, Genf	12.5°	75cl	52
Gespritzter süss / sauer			8
Vertschi, alkoholfreies Getränk aus Schweizer Trauben		10 cl	6
non- alcoholic young swiss wine			

BIER / BEER

La Marmotte, Crans-Montana: blonde	5.2°	33cl	6
blanche / brunette	5.4°	33cl	6
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
------------------------------	------	---

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	4.5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino, Latte Macchiato	5.5
Swiss-Coffee mit 2cl Heimat Whisky	9
Schümli-Pflümli mit 2cl Pflümli	9

TEE / TEA

Schwarz, Milde Minze, Grün Matinée,	4.5
Fruit Berry, Camille, Verveine	

EIN GLAS WEIN WINE BY THE GLAS

Weiss / White: Terra Helvetia	1.5dl	9
Rosé / Blush: Dôle Blanche, Vouilloz	1.5dl	9
Rot / Red: Terra Helvetia	1.5dl	9



WEISSWEIN / WHITE WINES

	1dl	3.75dl	7.5dl
Fendant, J. Glenz & Töchter Valais AOC	6	22	39
Johannisberg, J. Glenz & Töchter Valais AOC	6.5		42
Riesling x Sylvaner Buchs ZH	6.5		42
Cuvée Brigitte, Vouilloz Valais AOC	7.5		49
Petite Arvine, Bonvin Valais AOC		28	
Heida, Bonvin Valais AOC			54
Humagne Blanche, Bonvin Valais AOC			49
Petite Arvine, J. Glenz & Töchter Valais AOC			55



ROTWEIN / RED WINES

	1dl	3.75dl	7.5dl
Dôle, J. Glenz & Töchter Valais AOC	6	22	39
Pinot Noir Réserve du Patron, Vouilloz	7.5		47
Pinot Noir Réserve du Patron, Vouilloz, Magnum	15.0dl		94
Zweigelt, Wetzel Aargau	7.5		49
Himmelsleiterli, Landolt Zürich	7		46
Humagne Rouge, Bonvin Valais AOC		28	49
Mathier's Optimo, Barrique Valais AOC			56
Cuvée Rouge Barrique, Bonvin Valais AOC			65
Cornalin, Bonvin Valais AOC			51
Merlot, Nadia Matthier Valais AOC			65
Brancaia Tre Toscana			55
Brancaia Il Blu, IGT Toscana			94
Qumran Roble 2014 Ribera del Durero DO			48

DIGESTIF

Altmaa Bitter, Toggenburg	25°	4cl	7
Huuskirsch, Erismann, Zürich	41°	2cl	6
Kirsch, A.Tschanz, Geroldswil	50°	2cl	8

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
Zwetschggen, Willisau	40°	2cl	7
Vieille Prune, A.Tschanz, Geroldswil	42°	2cl	9
Calvalais, Wallis	40°	2cl	9
Himbeergeist, A.Tschanz, Geroldswil	43°	2cl	8

MARC / GRAPPA

Weininger Marc	45°	2cl	8
In Bocca al Lupo, Zürich	42°	2cl	7
Al Mulinetto, Gordola, Ticino	43°	2cl	8

VODKA

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.