



Walliser Keller Zürich

VORSPEISEN / STARTERS

«Alpen Sashimi» aus kaltgeräucherter Lachsforelle	
von den Schweizer Bergen mit Wasabi Schaum	18
«Alps Sashimi», cold smoked salmon trout, from the Swiss Mountains, wasabi foam	
Rinds 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	
Schweizer Cervelat - Käse Salat mit Zwiebeln im Glas	18
The original Swiss Cervelat sausage and cheese salad	
Schweizer Cervelat Salat mit Zwiebeln im Glas	16
The original Swiss Cervelat sausage salad with onions	
Grüner Salat / Green salad	9
Gemischter Salat / Mixed salad	11



VEGETARISCH / VEGETARIAN

Feine Raclette Rösti - die Walliser Spezialität	21
Hashbrown potatoes topped with melted cheese	
Steinpilz Risotto mit Alpenkräuter und Trüffelöl	24
Porcini Mushroom Risotto with mountain herbs and truffle oil	

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

TATAR

Rindfleisch Tatar / Beef tatar	21/34
mild, mittel oder scharf / mild, medium or hot	
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 mit Kräuter Pommes Frites,	
Tartar Sauce	39
Deep fried perch fillets 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 discrétion	
Served with 6 sauces and herb fries all you can eat	
Zusätzlich Fleisch 120g / Additional meat 120gr	15

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 discrétion				
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

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.

GÜGGELI / CHICKEN



Tinu's Guggeli im Chörbli (300 g) – knusprig gebackene, saftige Alpstein Pouletunterschenkeli, Knoblauch-Alpenkräuter Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce,	
Pommes Frites & Schüssel bunter Blattsalat	25
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	21



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	
Our Signature Cheese Fondue: Old Town Secco Fondue	35
Moitié-Moitié, Vacherin & Gruyère / Half-Half	33
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	
Fondue à discrétion / All you can eat	+ 9
Zusätzlich Gschwellti / Additional jacket potatoes	+ 4

RACLETTE

MELT YOUR CHEESE

Alle Raclettes werden mit Gschwellti und Essiggemüse serviert / All raclette are served with jacket potatoes and mixed pickles	
Huusraclette 200g / Raclette	29
Raclette à discretion / All you can eat	+ 9
Apfel, Birnen & Ananas / Apple, pear & pinapple	+ 5

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
Vertschi, alkoholfreies Getränk aus Schweizer Trauben	10 cl		6
non- alcoholic young swiss wine			

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	

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

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			42
Fendant, J. Glenz & Töchter Valais AOC	6.5	24	39
Cuvée Brigitte, Vouilloz Valais AOC	8		56
Johannisberg, J. Glenz & Töchter 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
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

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

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

VODKA

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



GIN

Swiss Gin	40°	4cl	9
Gin Tonic			13

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.