

le chalet

swiss grill

DIE „LE CHALET“ IDEE

Grüezi und herzlich willkommen in unserem «Le Chalet» Restaurant, der Kombination aus dem glühend heissen «Josper Grill» und für Sie ausgesuchten Spezialitäten aus der Schweiz.

Josper Grill: Unser Josper-Ofen ist eine elegante Kombination aus Grill und Backofen, welcher es uns erlaubt, Qualitätsfleisch bei einer Temperatur zwischen 300° und 350°C zu garen. Dies verleiht den Speisen durch den aromatischen Edelholz-Rauch einen einzigartigen Geschmack. Die besondere Zubereitung garantiert Zartheit und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Swissness: Swissness bedeutet für uns eine gezielte Auswahl an Schweizer Produkten, welche in jedem unserer Gerichte vorhanden sind.

Ergänzend sind auch viele der verwendeten Materialien in unserem Restaurant aus der Schweiz. Um Gemütlichkeit zu schaffen, haben wir die Gestaltung und die Einrichtung einem Schweizer Chalet nachempfunden. Das moderne Cheminée aus Tessiner Onsernone Granit ist dazu ein besonderes Highlight.

Appenzeller Stube

Unser Geheimtipp für Sie: Viele von Ihnen erinnern sich noch an die bekannte «Appenzellerstube» im Mövenpick Hotel Zürich Airport. Als besondere Homage lassen wir für Sie einige der beliebtesten Klassiker wieder aufleben, natürlich nach dem damaligen Originalrezept. Kennen Sie beispielsweise schon unsere «Äschlibacher Schwingerpfanne»?

Coravin: Dank Coravin, einem raffiniertem Ausschank-System, servieren wir Ihnen Spitzenweine auch glasweise.

Lassen Sie sich von unserer Grillkultur begeistern. Wir hoffen, dass Sie von unserem Konzept begeistert sein werden und wünschen Ihnen bei der kulinarischen Entdeckungsreise von Herzen „En Guete“.

Fleischdeklaration Rind / Kalb / Geflügel / Schwein: Schweiz oder direkt beim jeweiligen Gericht vermerkt Zubereitungshinweise g = enthält Gluten, l = enthält Laktose, v = vegan* = als veganes Gericht erhältlich.
Nähere Auskünfte können Ihnen unsere Servicemitarbeiter geben.

THE IDEA OF «LE CHALET»

«Grüezi» and welcome to our restaurant «Le Chalet», a combination of the scorching hot «Josper Grill» and selected Swiss specialities.

Josper Grill: Our Josper oven embodies an elegant union of grill and oven, which allows it to cook between temperatures of 300° and 350° C. The Josper grill gives the dishes a unique taste, thanks to the aromatic real wood smoke, as well as a delicate tenderness.

Swissness: Swissness for us means a delicately curated selection of Swiss products.

A lot of the materials used originate from Switzerland. The restaurant features the coziness of a Swiss Chalet, thanks to its traditional and homey furnishings and décor. The modern chimney made with Onsernone granite from Ticino stands out as a special jewel in our chalet.

Appenzeller Stube

Here's an insider's tip for you: Some of you might remember the old «Appenzellerstube» here at the Mövenpick Hotel Zürich Airport. As homage to the «Appenzellerstube» we are bringing back some of the old classics, prepared of course according to their original recipe. Have you already tried for example the «Äschlibacher Schwingerpfanne»?

Coravin: Thanks to Coravin, a sophisticated serving system, we also serve top wines by the glass.

We hope to be able to thrill you with our service and concept and wish you with all our hearts «En Guete» on your culinary discovery journey of Switzerland.

Meat declaration beef / calf / poultry / pork: Switzerland or as mentioned.
For further information, please contact our service team members.

Preparation: g = includes gluten, l = includes lactose, v = vegan

* = please ask for this dish as vegan version.

VORSPEISEN

	CHALET SALAT (g / l / hf)		15
	<i>Knackiger Blattsalat, Würzblüten, Baumnüsse, Croutons, Dressing nach Wahl</i> Crispy leaf salad, blossom, walnuts, croutons, dressing of your choice		
Appenzeller Stube	NÜSSLISALAT (g / e / l / sf / z / k)		17
	<i>Zürcher Unterländer Nüsslisalat*, Baumnussöl-Dressing, Pilze, Croutons</i> Field salad* from the lowlands of Zürich, walnut oil dressing, fresh mushrooms, croutons		
Appenzeller Stube	MOSTBRÖCKLI (g / e / l / hf)		21
	<i>Dünne Scheiben vom mariniertem, geräuchertem Schweizer Rindfleisch, Apfelsalat, Früchtebrot</i> Thinly sliced smoked Swiss marinated beef, apple salad, dry fruit bread		
	JAKOBSMUSCHELN (g / kt / s / l / wt)		21
	<i>Jakobsmuscheln, Ahornsirup-Vanille-Marinade mit Schweizer Speck, Kürbis-Kartoffelpüree</i> Scallops, maple and vanilla syrup marinade with Swiss bacon, pumpkin potato puree		
	RISOTTO (e / f / l / sl / st / t / z / k)	Vorspeise	24
	<i>Risotto, Saisonpilze, Kräuterschaum, am Tisch gehobelte Belper Knolle aus der Schweiz</i> Risotto, seasonal mushrooms, herbal foam, grated "Belper Knolle" cheese from Switzerland	Portion	32
	ERBSEN-MINZ-CREME SUPPE (g / z / l / s)		16
	<i>Püreesuppe aus Erbsen und Minze, Sesam paniertes Riesencrevette</i> Puree soup of pea and mint, sesame pattered prawn		

HOT - DEAL VOM JOSPER GRILL

	ENTRECÔTE	200g	56
	Entrecôte		
	TOURNEDOS	200g	60
	Beef fillet steak		
	US RIB EYE CREEKSTONE ANGUS BEEF	300g	70
	US Rib Eye Creekstone angus beef		
Appenzeller Stube	STUBENKÜKEN	400g	37
	Spring chicken		
	LAMMRÜCKENFILET	150g	46
	Saddle of lamb		
	LOUP DE MER	350g	44
	Sea bass		
	HUMMER TAILS	2x 120g	52
	Lobster tails		
	ZUSÄTZLICHER HUMMER-TAIL		17
	Additional lobster tail		

Knackiger Chalet Salat (g / l), köstliche hausgemachte Schweizer Kräuterbutter (l), luftiges Püree «Edelwiis» (l).
Mixed salad, delicious homemade Swiss herb butter, potato puree "Edelwiis"

JEDEN ABEND - PRIME RINDSFILET

4 Wochen am Knochen gereift / 4 weeks dry aged beef

WÄHLEN SIE DIE GRÖSSE UND BEILAGE SELBST

per 100 g 22.5

Your choice of size and condiments

Sauce Bernaise (l), Pinot-Noir-Sauce (g / l) oder grüne-Pfeffer-Sauce (g / l)

5

Béarnaise sauce, red wine sauce or green pepper sauce

Pommes frites oder Schweizer Püree "Edelwiis" - unsere Hausspezialität (l)

6.5

French fries or potato puree Swiss "Edelwiis", our house speciality

Grillgemüse

6

Grilled vegetables

CHALET GOURMET BURGER

Hausgemachter Rindsfilet Burger 150g

49

Homemade beef fillet burger 150g

Grillierte Bauernbrotscheibe, Saisonpilze, ½ Hummer-Tail, Kräuterbuttersauce

Grilled farmer bread, seasonal mushrooms, ½ lobster tail, herb butter sauce

Appenzeller Stube «KLASSIKER»

Appenzeller Stube	ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES (l / st / t / z) <i>Gebratene Zürcher Kalbsfiletscheibchen, sautierte Champignons, Rahmsauce, Butter-Rösti</i> Zurich veal fillet slices, sautéed mushrooms, white wine sauce, cream, butter Roesti potatoes	47
Appenzeller Stube	ÄSCHLIBACHER SCHWINGERPFANNE (g / l / hf / sl / st / t / z / k / zf) <i>Streifen vom Rindsfilet, Schweizer Apfelweinsauce, Saisonpilze, Apfelspalten, Baumnüsse, Butter-Rösti</i> Beef fillet slices, Swiss cider sauce, mushrooms, apple slices, walnuts, butter Roesti potatoes	45
Appenzeller Stube	KALBSLEBERLI (l / t / z) <i>Geschnetzelte Schweizer Kalbsleberli, Schalotten, Kräuter, Butter-Rösti</i> Sautéed veal liver from Switzerland, shallots, herbs, butter Roesti potatoes	39
Appenzeller Stube	CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN (g / l) <i>Rindsfilet (400g Australien) grilliert, Sauce Bernaise, Grillgemüse, Schweizer Pommes frites</i> Grilled beef fillet, béarnaise sauce, grilled vegetables, Swiss french fries	58 <i>pro Person</i>

HERKUNFT UNSERER ZUTATEN



"Creekstone Farms" ist aussergewöhnlich mit ihrem natural Programm und heben sich somit in den USA von anderen Produzenten ab. Ihre Firmenpolitik ist konsequent auf den Verkauf von reinrassigen Black Angus Rindern ausgerichtet.



Produkte mit der Garantiemarke der Herkunft SUISSE GARANTIE werden unter Verwendung von Schweizer Rohstoffen in der Schweiz hergestellt und verarbeitet. Dafür sorgen strenge und unabhängige Kontrollen. Sie kommen von Schweizer Betrieben, die umwelt- und tiergerecht produzieren und sind ohne gentechnisch veränderte Organismen produziert worden. Unser Gemüse stammt von zertifizierten Suisse Garantie Betrieben.



Das „natürli“ Label ist eine Vereinigung von 24 Käsereien aus dem Zürcher Bergland. Die nachhaltige Produktion von regionalen Rohmilch-Käsespezialitäten versteht sich für die schmucken Käsereien aus dem „Züri-Biet“ von selber. Der Jersey Blue vom Käsemeister Willi Schmid, der 2010 den World's Best Jersey Cheese Award gewonnen hat, haben wir für Sie im Angebot. Auch unsere übrigen angebotenen Käse stammen ausschliesslich von Natürli-Käsereien.



Das Ziel des Labels „Marine Stewardship Council“ (MSC) ist es, mithilfe des Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramms einen Beitrag zu gesunden Weltmeeren zu leisten und durch das Anerkennen und Belohnen nachhaltiger Praktiken die Fischerei zu einem ökologischen Wirtschaftssektor zu machen.

Allergene Inhaltsstoffe Deklaration

Gluten frei / gluten free=	g
Krustentiere / shellfish=	kt
Eier / eggs=	e
Fische / fish=	f
Erdnüsse / peanuts=	en
Soja / soy=	s
Laktose / lactose=	l
H. Schalenfrüchte / peel fruits=	hs
Sellerie / celery=	sl
Senf / mustard=	sf
Sesam / sesame=	sm
Sulfite / sulfites=	st
Lupinen / lupins=	ln
Weichtiere / molluscs=	wt
Tomaten / tomatoes=	t
Zwiebeln / onions=	z
Knoblauch / garlic=	k
Zitrusfrüchte / citruses=	zf

HERKUNFT DER SPEISEN / ORIGIN OF PRODUCTS

RIND / BEEF

SCHWEIZ, USA*, AUSSTRALIEN * / SWITZERLAND, AUSTRALIA *

KALB / VEAL

SCHWEIZ / SWITZERLAND

SCHWEIN / PORK

SCHWEIZ / SWITZERLAND

POULET / CHICKEN

SCHWEIZ / SWITZERLAND

MAISPOULARDE / SWEET CORN CHICKEN

FRANKREICH / FRANCE

PERLUHN / GUINEA FOWL

FRANKREICH / FRANCE

LAMM / LAMB

NEUSEELAND, AUSSTRALIEN * / AUSTRALIA, NEW ZEALAND

LACHS / SALMON

SCHOTTLAND / SCOTTLAND

KREVETTEN / PRAWNS

FAO 61 ZUCHT / FAO 61 BREEDING

WOLFSBARSCH / SEA BASS

FAO 37 ZUCHT / FAO 37 BREEDING

HUMMER / LOBSTER

FAO 21 KORB / FAO 21 BASKET

JAKOBSMUSCHELN / SCALOPS

FAO 67 SCHLEPPNETZ / FAO 61 TRAWL NET

*Dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

*This meat may have been produced with hormonal and non-hormonal enhancers such as antibiotics.