

THE CHALET

the chalet plättli - trockenfleisch rohschinken salami yak-wurst <i>chalet plate - air-dried meat cured ham salami yak sausage</i>	28
carpaccio - schweizer rind belper knolle senfcreme roter rucola <i>carpaccio - swiss beef belper tuber mustard cream red arugula</i>	36
geräuchertes bergforellen tatar gurke orange sauerrahm kaviar <i>smoked mountain trout tatar cucumber orange sour cream caviar</i>	34
nüsslisalat speck wachtel eier croûtons <i>lamb's lettuce bacon quail eggs croutons</i>	24
trüffelsuppe bergkartoffel lauch <i>truffle soup mountain potato leek</i>	18
berg-raclette - "selection chedi" <i>mountain-raclette - "selection chedi"</i>	
einzelportion <i>single portion</i>	16
nach belieben <i>at discretion</i>	38
fondue schaf & ziege <i>fondue-käse-mischung aus alpschaf & ziege alpine sheep & goat fondue cheese blend</i>	38
fondue the chalet <i>hauseigene fondue-käse-mischung aus vacherin & le vendois in-house fondue cheese blend of vacherin & le vendois</i>	38
trüffel zusatz <i>truffles additional</i>	
schwarzer perigord trüffel <i>black perigord truffle</i>	12 chf pro person <i>12 chf per person</i>
weisser alba trüffel <i>white alba truffle</i>	19 chf pro person <i>19 chf per person</i>
yak wurst <i>yak sausage</i>	8 chf pro person <i>8 chf per person</i>

fondue & raclette serviert mit traditionellen beilagen (brot & kartoffeln)
fondue & raclette served with traditional garnishes (bread & potatoes)

fondue chinoise rind kalb poulet garnelen & gemüse zum garen am tisch in einer duftenenden bouillon serviert mit einer auswahl an saucen & pommes frites oder gedämpftem reis <i>beef veal chicken prawns & vegetables to cook at the table in a fragrant broth, served with a selection of sauces and french fries or steamed rice</i>	75
---	----

THE CHALET - DESSERT

meringue preiselbeere vermicelles <i>meringue cranberry vermicelles</i>	16
urner brühkugel zimt apfel vanille creme <i>local yeast dumplings cinnamon apple vanilla cream</i>	16
schokoladenmousse aus felchlin grand cru schokolade <i>felchin grand cru chocolate mousse</i>	16

THE WINE

unser sommelier empfiehlt

our sommelier recommends

		75cl	10cl
white			
2022	chasselas «epesses la crosse» la maison massy, vaud, switzerland	95	16
2022	pinot blanc claudy clavien, valais, switzerland	95	16
red			
2022	pinot noir claudy clavien, valais, switzerland	90	16
2021	barbera d'alba superiore gianluca colombo, piedmont, italy	100	17
sake			
nv	hatsumago «kimoto» junmai miyamanishiki, 60% pol.	120	22
nv	kiku masamune «miyabi, kimoto» tokubetsu junmai yamada nishiki, 65% pol.	140	25

Deklarationen: Trockenfleisch | Rohschinken | Salami | Speck | Yak | Rind | Kalb | Poulet | Bergforelle: Schweiz, Garnelen: Vietnam
Für Allergene und Gütesiegel fragen Sie bitte das Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Declarations: Dried meat | Raw ham | Salami | Bacon | Yak | Beef | Veal | Chicken | Mountain trout: Switzerland, Prawns: Vietnam

For allergens and quality labels, please ask the service staff. All prices are in Swiss francs and include 7.7% VAT.

Die NGO «Wald & Klima Ursern» pflanzt mit professioneller sowie ehrenamtlicher Unterstützung Bäume und holt so den Wald ins Urserntal zurück.

Damit der geringe Waldbestand zum Wohle der Natur und des Klimas wieder erhöht werden kann haben wir uns entschieden, am Ende der Wintersaison einen Betrag der Einnahmen des The Winter Village an die NGO «Wald & Klima Ursern» zu spenden und deren Aufforstungs- und Waldentwicklungsprojekt «Ursern» zu unterstützen.

The NGO «Wald & Klima Ursern» plants trees with professional and voluntary support and thus brings the forest back to the Ursern Valley.

In order to increase the small forest stock for the benefit of nature and climate, the hotel will make a donation from the revenues of The Winter Village, to NGO «Wald & Klima Ursern» at the end of the winter season, to support the organisation in their reforestation work and the forest development project 'Ursern'.