



**HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA CALÈCHE**  
**BIENVENUE À LA CALÈCHE**  
*WELCOME TO LA CALÈCHE*

**Liebe Gäste,**

**Es ist uns ein Vergnügen, Sie im Restaurant La Calèche willkommen zu heissen.**

**Lassen Sie sich von unserem à-la-carte Menü begeistern oder vom Halbpension Menü. Unser Halbpension Menü ist ein feines 3-Gang-Menü (CHF 44 pro Person oder CHF 22 pro Kind bis 12 Jahre alt).**

**Wir bieten Hausgemachtes aus besten Zutaten. Im Dezember 2021 wurde unser Restaurant mit dem Label «Fait Maison» geehrt, das von GastroSuisse, der Fédération romande des consommateurs (FRC), der Semaine du Goût und Slow Food CH erstellt wurde.**

**Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und «e Guete»!**

Chers Clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au restaurant La Calèche.

Laissez-vous tenter par notre carte de saison ou par notre menu de demi-pension. Ce savoureux menu se compose de 3 plats (CHF 44 par personne et CHF 22 par enfant jusqu'à 12 ans).

Nous proposons des plats faits maison préparés avec les meilleurs ingrédients. En décembre 2021 notre restaurant a été honoré du label « Fait Maison », établi par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Bon appétit et belle soirée !

*Dear Guests,*

*It is our pleasure to welcome you to the restaurant La Calèche.*

*Be inspired by our à la carte menu. Or enjoy our half-board menu, which is a delicious 3-course meal (CHF 44 per person and CHF 22 per child up to 12 years)*

*We offer homemade dishes made with the very best ingredients. In December 2021 our restaurant was honoured with the "Fait Maison", a label, established by GastroSuisse, the Fédération romande des consommateurs (FRC), the Semaine du Goût and Slow Food CH.*

*We wish you enjoyable and happy moments. Bon appetit !*

**Mehr Informationen auf /plus d'infos sur /more info on [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)**





## ZUM START | POUR COMMENCER | TO BEGIN

<b>Burrata mit Tomaten &amp; Basilikumpesto</b>	CHF 14
Burrata, tomates fraîches & pesto au basilic Burrata with fresh tomatoes & basil pesto	
<b>Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Basilikum</b>	CHF 10
Velouté de tomates fraîches au basilic <i>Fresh tomato soup with basil</i>	
<b>Gemüsesuppe der Saison</b>	CHF 10
Velouté de légumes de saison Seasonal vegetable soup	
<b>Gemischter Saisonsalat</b>	CHF 14
Salade mêlée de saison <i>Mixed seasonal salad</i>	
<b>Knackiger grüner Salat</b>	CHF 10
Salade verte croquante <i>Crispy green salad</i>	
<b>Walliser Teller mit Trockenfleisch, Trockenspeck, Rohschinken, Bergkäse &amp; Roggenbrot</b>	CHF 28
Assiette valaisanne avec viande séchée, lard sec, jambon cru, fromage d'alpage & pain de seigle <i>Valais platter with dried meat, dried bacon, cured ham, mountain cheese &amp; rye bread</i>	

ENJOY THE BEAUTY OF ZERMATT.  
HAVE SWEET DREAMS AT HOTEL HOLIDAY.



## UNSERE KLASSIKER | LES INCONTOURNABLES | OUR SIGNATURES

### **Wiener Putenschnitzel, Kartoffelsalat & Preiselbeermarmelade** CHF 28

Escalope de dinde à la viennoise, salade de pommes de terre & confiture d'airelles

*Viennese-style turkey schnitzel with potato salad & cranberry jam*

### **Holiday Burger mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Pommes Korb\*\* & Krautsalat** CHF 28

Burger Holiday avec bœuf, tomates, oignons, corbeille de frites\*\* & salade de choux

*Holiday burger with beef, tomatoes & onions, basket of French Fries\*\* & coleslaw*

### **Marinierte Spareribs vom Schwein, Kartoffelchips & Gemüse** CHF 28

Travers de porc marinés, chips de pommes de terre croustillantes & légumes

*Marinated pork spareribs, crispy potato slides & vegetables*

### **Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin & Gemüse** CHF 38

Filet de bœuf, beurre aux herbes, gratin de pommes de terre & légumes

*Beef fillet with herb butter, potato gratin & vegetables*

### **Fondue aus der Käserei «Au Palais du Fromage», Corbières, Weltmeister 2023-2024, Gruyère & Vacherin, 200 Gr. pro Person** CHF 28 pP

Fondue de la fromagerie « Au Palais du Fromage », Corbières, champion du monde 2023-2024, gruyère et vacherin, 200 g. par personne

*Fondue from fromagerie "Au Palais du Fromage", Corbières, world champion 2023-2024, Gruyère and Vacherin, 200 g per person*





## DOLCE VITA

### **Pasta Bolognese mit Rindfleischsauce & Parmesan**

CHF 24

Pasta bolognaise, sauce à la viande de boeuf & parmesan

*Pasta Bolognese with beef sauce & parmesan*

### **Penne Primavera mit geröstetem Sommergemüse, Crevetten, frischem Basilikum & Parmesanspänen**

CHF 28

Penne Primavera, légumes d'été rôtis, crevettes, basilic frais & copeaux de parmesan

*Penne Primavera with roasted summer vegetables, prawns, fresh basil & parmesan shavings*

## SUMMER FAVORITES

### **Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck, Ei, Croûtons und Parmesan**

CHF 24

Salade César avec blanc de poulet rôti, lard croustillant, œuf, croûtons et parmesan

*Caesar salad with grilled chicken breast, crispy bacon, egg, croutons & parmesan*

### **Poke Bowl mit Lachs, Reis, Avocado, Mango & Edamame**

CHF 28

Poké bowl au saumon, riz, avocat, mangue & edamame

*Poke bowl with salmon, rice, avocado, mango & edamame*

### **Gratinierte Rösti mit Käse und Tomaten, auf Wunsch mit Schinken**

CHF 24

Rösti gratiné, fromage, tomates, si souhaité avec du jambon

*Rösti gratin with cheese & tomatoes, served with ham upon request*

#### **Fleischherkunft - Provenance de la viande - Meat provenance**

Schwein - porc - pork: Schweiz, Suisse, Switzerland

Pute - dinde - turkey: Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind - boeuf - beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

**\*\* die Speise erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht wie die Mayonnaise-Basis unserer Salatsaucen.**

\*\* le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » comme la base mayonnaise de nos sauces à salades.

\*\* the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison like the mayonnaise for our salad dressing.



## DESSERTS

- Tiramisu, der italienische Klassiker, mit Liebe zubereitet** CHF 12  
Tiramisu, le grand classique, préparé avec soin par notre équipe  
*Tiramisu, the Italian classic, lovingly prepared by our team*
- Pavlova mit roten Früchten, feiner Crème & knuspriger Meringue** CHF 12  
Pavlova aux fruits rouges, crème légère & meringue croustillante  
*Berry pavlova with delicate cream & crispy meringue*
- Coupe Erdbeer-Vanilleeis, auf Wunsch mit Schlagrahm** CHF 12  
Coupe de fraises fraîches & glace vanille, avec crème chantilly si souhaité  
*Fresh strawberries with vanilla ice cream, optional whipped cream*
- Zitrusfrüchte-Carpaccio mit frischer Minze, Honig & Limettenzeste** CHF 12  
Carpaccio d'agrumes, menthe fraîche, miel léger & zeste de citron vert  
*Citrus carpaccio with fresh mint, delicate honey & lime zest*
- Coupe Dänemark** CHF 12  
**Vanilleeis\*\* mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm**  
Glace vanille\*\*, sauce au chocolat chaud & crème chantilly  
*Vanilla ice cream\*\*, warm chocolate sauce & whipped cream*
- Coupe Valaisanne** CHF 12  
**Aprikosen-Sorbet\*\* mit Aprikosenlikör**  
Sorbet\*\* à l'abricot avec de l'abricotine  
*Apricot sorbet\*\* with apricot liqueur*
- Affogato mit Vanilleeis & heissem Espresso** CHF 8  
Café affogato, glace vanille & espresso chaud  
*Affogato with vanilla ice cream & hot espresso*
- 2 Kugeln Glace\*\* nach Wahl**  
**Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / Erdbeer** CHF 8  
2 boules de glace\*\* au choix  
Vanille / chocolat / mangue / framboise / fraise  
2 scoops of ice cream\*\* of your choice  
*Vanilla / chocolate / mango / raspberry / strawberry*  
**Mit Schlagrahm / avec de la crème chantilly / with whipped cream** +CHF 1