

2-gangen menu € 27,50

3-gangen menu € 32,50

Voorgerechten € 7,50

Bauernsalat

Traditionele boerensalade met uitgebakken spekjes en champignons.

Carpaccio classico

Dun gesneden rundermuis geserveerd met een Balsamico-honingdressing en oude kaas.

Hummer Rahm Suppe

Großartig lekkere kreeftensoep met room en 'n scheutje Cognac.

Scampi al'aglio (toeslag € 2,50)

In knoflookolie gebakken scampi's geserveerd op een frisse salade.

Hoofdgerechten € 24,50

Onderstaande gerechten worden op Bourgondische wijze geserveerd in Der-Hollandse pannetjes...Smaakt het naar meer, bestelt u gerust nog een keer!

Lachsfilet mit Broccoli Rahmsoße

Lichtgerookte, lauwwarme zalmfilet met een romige broccolisaus.

Kalbssteak mit Rotwein Soße

Malse kalfsrib-eye steak, geserveerd met een klassieke rode wijnsaus.

Filets mignons grillés, sauce au poivre vert

Botermalse ossenhaasmedaillons van de grill met een pittige pepersaus.

Canard à l'orange

Rosé gebraden eendenborst met een klassieke sinaasappelsaus.

Hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade, roerbakgroenten en Vlaamse frieten of pasta

Fondue € 23,50

3-gangen fonduemenu € 29,50

Dagelijks wisselend menu bestaande uit een fondue naar keuze met een licht voor- en nagerecht.

Kaasfondue

Naar beproefd Zwitsers recept:

Gesmolten Emmentaler en Gruyère met witte wijn, op smaak gebracht met nootmuskaat, peper en zout. Voor u compleet geserveerd met: Ciabatta met kruidenboter, broccoliroosjes, groene asperges, pomodoritomaat, champignons, puntjes kaas, aardappelsalade, gemengde rauwkostsalade, Vlaamse frites en mayonaise.

Wijnsuggestie: Fendant du Valais, Suisse € 22,50.

Deze befaamde Zwitserse streekwijn mag hier niet ontbreken bij uw kaasfondue!

Vleesfondue

Gezellig tafelen en uitgebreid genieten van:

Ciabatta met kruidenboter, biefstuk, varkenshaas, maïskipfilet, gehaktballetjes, knoflooksaus, whisky-cocktailsaus, kerriesaus, Vlaamse frites en mayonaise, gemengde rauwkostsalade, aardappelsalade.

Wijnsuggestie: Torres Sangre de Toro, España € 22,50

Een prachtige volle robijnrode Spaanse krachtpatser.

Visfondue

Gezellig tafelen en uitgebreid genieten van:

Ciabatta met kruidenboter, dagverse vis, zalmfilet, gamba's, mosselen, knoflooksaus, whisky-cocktailsaus, kerriesaus, Vlaamse frites en mayonaise, gemengde rauwkostsalade, aardappelsalade.

Wijnsuggestie: Torres Viña Sol, España € 22,50

De perfecte en altijd geslaagde begeleider van vis, schaal- en schelpdieren, fris, vol en puur van smaak.

Voor alle fondues geldt: smaakt het naar meer, bestelt u gerust nog een keer!

Desserts € 6,00

Walliser Windbeutel

Luchtige soes gevuld met vanilleroomijs en overgoten met een Zwitserse chocoladesaus.

Apfelstrudel mit Zimteis

Mag natuurlijk niet ontbreken: warme Apfelstrudel met slagroom en kaneelijs.

Dame Blanche

All time favourite: vanilleroomijs geserveerd met warme chocoladesaus.

Grand Dessert (toeslag € 2,75)

Een heerlijke combinatie van diverse nagerechten, voor de grote genietters.

Menukaart

Walliser Chalet

FONDUE & À LA CARTE



SnowWorld Zoetermeer
Buytenparklaan 30 • 2717 AX Zoetermeer
T +31 (0)79 3202 202 • F +31 (0)79 3202 229

