



Wirtshaus
StadtAIP

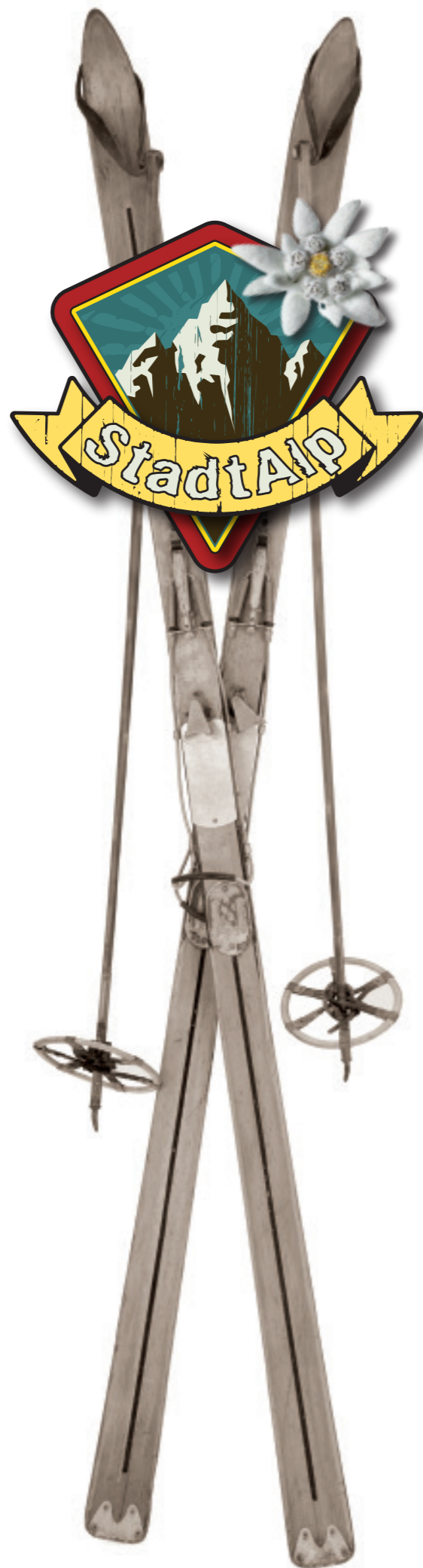
ChäsChalet
Heubode
Alpengarten

English Edition

W23/24



Thank you for your review on Tripadvisor.
Also Follow us on Facebook and Instagram.



Welcome

« Happiness is
First tracks
in Fresh snow »



Nice to welcome you as a guest in our house.



Bunti Chalet-Salotschüssel

Colorful mixed salad bowl with crispy garlic-cROUTONS and nuts served with our very own House Dressing

For a minimum of 2 Persons. Per Person

13.00



Wintersalat

Green mixed salad with oranges, pomegranate, beetroot and nuts served with our delicious house dressing.

15.00



Hüttensalat

Green mixed salad and lamb's lettuce with bacon and egg served with our delicious house dressing

16.00



GitziChäs-Salat

Warm goat's cream cheese in Fried bacon with herbs on iceberg rocket salad with Fig balsamic vinegar.

18.00

Soppä

Curry-Coconut-Mango Soup – not typically Swiss but tasty

15.00



Pumpkin soup

15.00



Flammkuchen Chalet Art

Tarte Flambée with crème Fraîche, diced bacon, chives and roasted onions

25.00



Tatar Klassisch – Tatar Classic

Tender beef with Brioche Toast

Starter Main Course

24.00 35.00

Additional Spirits, cognac, calvados or whisky

5.00 5.00

Tatar Heuboden

Tender beef with Fig mustard and nuts.

25.00 37.00

Additional Spirits, cognac, calvados or whisky

5.00 5.00

Tatar de Luxe

Tender beef exclusively with truffle and crème Fraîche.

28.00 39.00

Additional Spirits, cognac, calvados or whisky



5.00 5.00



Moitié Moitié	Fondue-Mixture made of Vacherin Fribourgeois and Gruyère. It is a really creamy and tasteful Fondue with an aromatic, Full-Flavoured cheese	37.00
Ricola	Fondue with alpine herbs.	39.00
Abendrot	Fondue with tomato	39.00
Alpenglühn	Fondue with chilli	39.00
Enzian	Fondue with blue cheese	39.00
Äpler	Fondue with bacon and onions	39.00
Morchel	Fondue with Morel and Allium	41.00
Moitié Excellence	Instead of wine we prepare this Fondue with champagne.	44.00
Chalet de Luxe	Fondue with truffles and champagner	48.00

Vegan Fondue only on pre-order.



Renzo's würziges BIO Fondue	The unique aromatic mixture contains organic alpine cheese From Grisons and organic Vacherin cheese with cater for a happy faces.	 44.00
Renzo's Excellence	The unique aromatic mixture contains organic alpine cheese From Grisons and organic Vacherin cheese Instead of wine we prepare this Fondue with champagne.	 48.00
Extra Side Dishes:		
	Portion of house made, marinated pears	9.00
	Freshly sliced pineapple pieces	9.00
	vegetable bouquet	8.00
	Pearl onions, gherkin pickles and corncobs	6.00
	Patatoes	5.00
	raw egg	2.00
	Smoked baconstrips	10.00
	Smoked ham From Graubünden	12.00
	Smoked sausage	11.00

We can only serve Fondue for at least two persons (veganFondue for one person).

GlutenFree bred 4.00



Gourmet Raclette vom Seiler

Excellent raclette with the Force of the Swiss mountains, six months matured in a mountain cave. Rewarded with the Swiss Cheese Award.

Sarnen OW

39.00

BIO Raclette von Renzo Blumenthal

The cheese is made in a traditional cheese diary according to old custom.

Organic Raclette

Vella GR



43.00

Geräuchertes Raclette vom Seiler

The smoked cheese is made in a traditional cheese diary.

Sarnen OW

43.00

BIO Bergchäs Raclette mit Rosa Pfefferbeeren von Rosalie

A special taste experience

Delicate Raclette with pink pepper berries from BIO production in Swiss alps. Rewarded with the Swiss Cheese Award.

Gais AA



43.00

With exquisite cheese and with our special "ChäsChalet Raclette-Oven"



Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

A Raclette From our region in Entlebuch From the Family Renggli-Vogel.

Schüpfheim LU

Refined with fine Porcini mushrooms. A Pleasure

44.00

Trüffel Raclette

The truffles cheese is made in a traditional cheese diary.

Oberried SG

48.00

Extra Side Dishes:

Vegetable bouquet	8.00
Portion of house made, marinated pears	9.00
Freshly sliced pineapple pieces	9.00
Smoked baconstrips	10.00
Smoked ham from Graubünden	12.00
Smoked sausage	11.00

It is possible to scrape your portion off the loaf of cheese. (Minimum 2 people)
 Per portion 230g of cheese with potatoes, pearl onions, pickled gherkin and corn cobs.
 We would like to serve our Raclette from two to many.
 Price per person/ portion (230g). Supplement: 230g of Raclette for the half of the normal price.
 Visitors with lactose intolerance are able to enjoy a Raclette. Every cheese with the consistency "half hard" is lactose-free this because the milk sugar is already used during the cheese maturation process. But also this kind of cheese may contain traces of lactose (up to 0.1g per 100g).



Zürich Geschnetzeltes *

Delicious sliced swiss pasture veal roasted in butter with a mushroom cream sauce and thinly sliced Fried potatoes **52.00**

Schwiizer Cordonbleu *

Cordon bleu (Pork) with a bouquet of vegetables and French Fries (wait at least 20min) **41.00**

Falsche Schnecken Surf & Turf * at least 150 + 60 gr

Let's avoid snails and replace them with the finest premium beef Fillet and giant prawns and left as is the rest as we know it – with Café de Paris and herbs. Served with Fries. **59.00**

Entrecôte at least 200 gr

Swiss premium Angus Entrecôte with Café de Paris, potatoe croquettes and a bouquet of vegetables **57.00**

RiFi Madagaskar at least 200 gr

Premium Beef Fillet medallion From Irish grazing cattle with a pepper-cream sauce made From green Madagascar pepper with champagne moscarpone risotto and a bouquet of vegetables **61.00**

* These dishes take a little while because they are Freshly and gently cooked or Fried.



Pouletflügeli

Delicious marinated chicken wings with sauce la Bernaise, Fries or a green bouquet of salad. **30.00**

Sennenburger

Juicy beefburger with roasted bacon, Roasted onions and French Fries **32.00**

Plantbased Burger

Soy, wheat protein, beetroot and pepperoni and carrots with a spicy touch Barbecue note, grilled courgette and Fried onions with vegan House barbecue sauce and French Fries **31.00**



Randenküchlein

Beetroot muffin on a carrot-lentil-puree and grilled vegetables Served with a Portion of French Fries **30.00**
4.00





For children up to 10 years

Chicken Nuggets

with Fries 19.00

Magronen Pasta

with butter and grated cheese 17.00



VEGETARIAN

... or the kids are also allowed to have a dish à la carte choose and we serve a smaller portion with a kids discount.

For children we have quantities and special conditions, which do not apply to adults.



Sorbettrilogie – Sherbet trilogy

Sorbets of lime-lemon, mango and strawberry-raspberry
Nicely served in a glass and garnished with Fruit 15.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or normal portion 14.00 17.00

PannaCotta

PannaCotta Chalet Art with confit raspberries and garnished with
baked and creamy peppermint duet 18.00

Apfelstrudel – Apple strudel

Apple strudel with vanilla ice cream 16.00

Eiskaffee – Iced Caffee

with / without cherry 17.00 14.00

Schokkoküchlein – Warm Chocolate Cake

Warm chocolate cake with liquid core and Vanilla ice cream
(wait at least 15min) 17.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles, vanilla ice cream, meringues with cream 17.00

Meringues

Meiringer meringues with vanilla ice cream and cream 17.00

Coupe Colonel

Lemon Sorbet with vodka 17.00

Mövenpick ice cream see separate map



Sparkling to start



Apéro

Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon. 17% vol		Glas	13.00
Blue Ice Brombeerlikör Spritz		Glas	13.00
Martini Fiero Spritz Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda		Glas	13.00
Hugo mit / ohne Alkohol		Glas	13.00 / 10.00
Aperol Spritz mit Prosecco mit / ohne Alkohol		Glas	13.00 / 10.00
Gespritzter Weisswein süss / sauer		Glas	8.00
Prosecco Goccia d'Oro	Flûte 9.00	Fl. 7.5dl	62.00
Champagner Veuve Cliquot	Fl. 3.7dl 56.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Dom Pérignon		Fl. 7.5dl	276.00
Weisswein offen:			
Monatswein		Glas	8.00
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg		Glas	8.50
Petite Arvine AOC l'Opaline		Glas	9.50
St. Saphorin AOC Roches Brûlées		Glas	9.00
Rosé Wein offen:			
Petula AOC Côte d'Azur, F		Glas	8.00
Rotwein offen:			
Monatswein		Glas	8.00
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg		Glas	8.50
Dogaia Rosso DOC Ticino		Glas	9.50
Marito Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glas	12.00
Campani	23% vol	4cl	8.00
Campani Orange	23% vol	Glas	10.00
Martini bianco / rosso	15% vol	4cl	8.00
Cynar	16.5% vol	4cl	8.00
Averna	29% vol	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei		10cl	6.00
Sanbitter Orange, alkoholfrei		Glas	9.00
Ginger Beer organics Bio		Glas	8.00



White Wine



White Wine

	Glass 1dl	Bottle
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	7.50	52.00
Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit feiner Früchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.		
Petite Arvine AOC l'Opaline	8.50	59.00
Cave Emery, Ayent Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.		
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	8.00	54.00
Erfrischende und fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).		
Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy		62.00
Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		
Pinot Gris, Heidegger		61.00
Grauburgunder B. & P. Schuler; Weingut Heidegg Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. Hitverdächtig!		
Heida AOC Valais Le Zéphir		59.00
Cave Emery, Ayent Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		
Prà Bianco DOC Ticino		56.00
Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz feine Sache!		
Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere		69.00
Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezente Gewürznoten.		
Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais		54.00
Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; feine, typische Bitterkeit im Finale.		
Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais		58.00
Rubine Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		



Rose Wine

	Glass 1dl	Bottle
Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvergnier Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.		56.00
Petula AOC Côte d'Azur, F Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll Fruchtig mit angenehmer Säure	8.00	54.00

Champagner and Prosecco

	Fl. 3.7dl	Fl. 7.5dl	Fl. 7.5dl
Prosecco Goccia d'oro		Fl. 7.5dl	56.00
Champagner Veuve Cliquot	56.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Dom Pérignon		Fl. 7.5dl	276.00

Our wines contain sulfates



Red Wine From Switzerland

	Glass 1dl	Bottle
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt der Wein Frisch und Fruchtig.	8.50	59.00
Dogaia Rosso DOC Ticino Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie	9.50	65.00
Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais Rubine Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Schönes Zusammenspiel von Sauerkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikat, vielschichtig und harmonisch.		69.00
Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		65.00
Riflessi d'Epoca Guido Brivio Merlot Ticino DOC 7, Barrique ausgebaut Schöne Fruchtaromatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer; harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!		79.00
Platinum DOC Ticino Guido Brivio Merlot Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		151.00

Red Wine From Austria

Blauer Zweigelt Rudolf Rabl In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.		59.00
Cuvée No 3 <<RR>>Rudolf Rabl Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.		66.00



Red Wine From Italy

	Glass 1dl	Bottle
Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.		66.00
LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	Magnum	72.00 144.00
Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Italia Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	Magnum	89.00 178.00
Bricco dell'Uccellone DCOG, Giacomo Bologna Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerten Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.	Fl. 3.7dl	106.00 59.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		112.00
Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Klasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P		265.00



Red Wine From Spain

Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà DO Castillo Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.	Magnum	69.00 138.00
Aalto Ribera del Duero Bodegas Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, Pflaumen mit Nuancen von frischen Kräutern und einer perfekt eingebundenen Barrique Note. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)	7,5 dl Magnum 3 Liter 5 Liter*	92.00 184.00 368.00 632.00
Aalto PS Ribera del Duero Bodegas Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.		146.00
Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur. In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.		110.00
Aliòn – Ribera del duero Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempos Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensität	7,5 dl	139.00
Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.		159.00

Red Wine From France

Château Faugères, Grand Cru Classé AOC Bordeaux, St. Emilion	7,5 dl 3,75 dl	85.00 49.00
Ein grosser Wein von Silvio Denz in Zusammenarbeit mit Önologen Peter Sisseck, welcher sich einen grossen Namen mit Pingus aus dem Ribera del Duero gemacht hat. Ein exzellenter vollmundiger, gehaltvoller und fruchtiger Wein.		



Spirits

Kirsch Original Willisauer	37.5% vol	2 cl	6.00
Kirsch Original Willisauer, ab Tischflasche	37.5% vol	5 cl	9.00
Bündner Röteli	22% vol	4 cl	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29% vol	4 cl	7.00
Jägermeister	35% vol	2 cl	6.00
Enzian	40% vol	2 cl	6.00
Williams	40% vol	2 cl	7.00
Walliser Marc	40% vol	2 cl	7.00
Vieille Prune Landtwing	40% vol	2 cl	7.00
Vieille Williams Landtwing	40% vol	2 cl	7.00
Carlos 1 Gran Reserva	40% vol	2 cl	9.50
Ramazotti	30% vol	4 cl	7.00
Sambuca Molinari	40% vol	4 cl	7.00
Amaretto Disaronno	28% vol	4 cl	8.00
Baileys	17% vol	4 cl	8.00

Grappa

Grappa Amarone Paesanella	41% vol	2 cl	9.00
Grappa Brunello Paesanella	41% vol	2 cl	9.00
Grappa Moscato Paesanella	41% vol	2 cl	9.00
Grappa Berta Bric del Gaian, Moscato	43% vol	2 cl	18.00
Grappa Berta Tre Soli Tre	43% vol	2 cl	18.00
Grappa Berta Roccanivo 2009	43% vol	2 cl	18.00
Grappa Berta Magia 2004	44% vol	2 cl	20.00
Grappa Sassicaia Bariques 2008	40% vol	2 cl	19.00
Grappa Nonino Riserva 5Anni Bariques	43% vol	2 cl	19.00
Grappa Tignanello	42% vol	2 cl	19.00



Rochelt

Wachauer Marille	50% vol	2cl	17.00
Roter Williamsbrand	50% vol	2cl	17.00
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50% vol	2cl	17.00
Quitten	50% vol	2cl	16.00
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50% vol	2cl	17.00

Cognac

Meukow V.S.O.P. Superior	40% vol	4cl	15.00
Hennessy XO	40% vol	4cl	24.00

Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40% vol	2cl	13.00
Vielle Williams	40% vol	2cl	13.00
Vieille Pomme	40% vol	2cl	13.00
Kirsch Teresa	40% vol	2cl	13.00



**we will take
one more ...**



Whisky

Whisky Jack Daniel's Old N°7	43% vol	4 cl	12.00
Seven Seals Single Malt	40% vol	4 cl	15.00
Chivas Regal Scotch 12Years	40% vol	4 cl	13.00
GlenFarclas Malt Whisky 15 Years	40% vol	4 cl	14.00

Rum

Opthimus 15 Años Dominicana	38% vol	4 cl	15.00
Zacapa XO Gran Reserva	40% vol	4 cl	21.00

Gin

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40% vol	4 cl	12.00
Bombay Sapphire	40% vol	4 cl	13.00
Hendrick's	41% vol	4 cl	14.00
Monkey 47	47% vol	4 cl	15.00

Zusatzgetränk für Longdrink **3.00**

Longdrinks

Vodka Lemon	40% vol	4 cl	14.00
Gin Tonic	40% vol	4 cl	14.00
Cuba Libre	40% vol	4 cl	14.00
Whisky Cola	40% vol	4 cl	14.00
Havana Club Cola 7J	40% vol	4 cl	15.00



hot and cold



Softdrinks

Valsler Classic	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Valsler Silence	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Coca-Cola	3.3 dl	5.50
Coca-Cola zero	3.3 dl	5.50
Sprite	3.3 dl	5.50
Rivella Rot od. Blau	3.3 dl	5.50
Tonic Water	2.0 dl	5.50
Bitter Lemon	2.0 dl	5.50
Trojka Energy	2.5 dl	6.00
Orangensaft	2.0 dl	6.00
Apfelschorle	3.3 dl	5.50
Fanta	3.3 dl	5.50

Lemonade Homemade

Passionsfrucht	5 dl	9.00
Erdbeer	5 dl	9.00

Beer

Eichhof Lager offen	3.0 dl	5.00
Eichhof Lager offen	5.0 dl	7.00
Bügelbräu	4.0 dl	8.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.50
Alkoholfrei	5.0 dl	8.50
Eichhof Hubertus:		
Das Dunkle	3.3 dl	8.00
Corona Extra	3.5 dl	8.00

Ramseier Cider

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	7.00
Alkoholfrei	4.9 dl	7.00

Hot drinks

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso (Doppio)	7.00
Ristretto	5.00
Cappuccino, Schale	6.00
Latte Macchiato	6.50
Kafi Melange	7.50

Heisse Schoggi **5.00**

Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei **5.00**

Glas Tee div. Aromas **5.00**

Cucumber syrup **4.00**

Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch **7.00**

Glühwein, Holdrio, Jagertee **7.00**

ChaletKafi, das Spezielle **9.00**

StadtAlpKafi Melange Baileys **9.00**

Kafi Flämmli **9.00**

Coretto Grappa **8.00**



« I'm still missing that
a little thing Fortunately. »

What?

« Well, a Fondue
in StadtAlp. »



Meat declaration:

Veal, pork, chicken CH

Beef CH and Ireland

Lamb Australia and New Zealand

Fish CH and the rest of the world

Allergens and special diets:

The common allergens such as gluten and lactose and special dietary options such as vegetarian and vegan are mentioned in our menu.

For other allergens, please ask our staff.