



## Herzlich willkommen in der WALLISER KANNE

Wir pflegen eine authentische und hochwertige Walliser und Schweizer Küche in einer ungezwungenen und typischen Atmosphäre. Bei uns haben Schweizer Gastfreundschaft und frische Produkte oberste Priorität. En Guete!

Welcome to the Walliser Kanne. Join us in a relaxed and typical Valais setting and enjoy the finest traditional of Swiss Cuisine. We pride ourselves on providing Swiss hospitality and preparing culinary specialties using fresh ingredients. Enjoy your Meal!



**WALLISER KANNE**

## VORSPEISEN - STARTERS

<b>Gemischter Salat</b> 🌿 Mixed salad	14.00
<b>Grüner Salat</b> 🌿 Green salad	10.00
<b>Tagessuppe</b> Soup of the day	9.00
<b>Fendant Weissweinschaumsuppe mit Walliser Trockenfleisch</b> White wine soup with dried beef from the Valais	14.00
<b>Tatar vom Rindsfilet nach Walliser Kannen Art</b> Tatar of beef-filet our style mit Whisky oder Cognac	26.00 + 4.50
<b>Walliser Teller «Saaser Art» Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurs</b> Aletsch Grand Cru KäseValais Style cold plate with dried beef, raw ham, Bacon, house sausage and alp cheese	24.00/38.00
<b>Walliser Trockenfleisch</b> Dried beef from the Valais	28.00/38.00

## FITNESTELLER - FITNESS PLATE

<b>mit knusprig gebackenen Egli Filets</b> with crispy pearch filet	34.00
<b>mit Poulet-sticky Knusperli</b> with Chicken sticky crunchy	32.00

# ENTRECÔTE SERVED IN A PAN

	150 G	300 G	500 G
Entrecôte « CAFÉ de PARIS »	29.50	59.50	89.50
Entrecôte « mit TRÜFFELSAUCE »	39.50	67.50	96.50



## Dazu empfehlen wir / To Recommend

**Pommes Frites** 8.50  
French Fries

**Gem. Salat** 8.50  
Mixed Salad

**Gemüse** 8.50  
Vegetables





# SCHNITZEL & CORDONBLEU FESTIVAL

	Midi	Maxi - XXL
<b>Lady Cordon Bleu</b> Lady Pork Cordon Bleu	21.50	
<b>Schweins Cordon Bleu</b> Pork Cordon Bleu	28.50	39.50
<b>Schweins Cordon Bleu Jägerart</b> Pork Cordon Bleu with Mushroomsauce	36.50	46.50
<b>Schweins Cordon Bleu mit Chili</b> Pork Cordon Bleu with Chilisauce	36.50	46.50
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> Veal Cordon Bleu	38.50	54.50
<b>Kalbs Cordon Bleu Jägerart</b> Veal Cordon Bleu with Mushroomsauce	43.50	59.50
<b>Kalbs Cordon Bleu mit Chili</b> Veal Cordon Bleu with Chili	43.50	59.50
<b>Ladyschnitzel</b> Pork Escalope	19.50	
<b>Schweinsschnitzel</b> Pork Escalope	23.50	31.50
<b>Schweinsschnitzel Jägerart</b> Pork Escalope with Mushroomsauce	28.50	36.50
<b>Schweinsschnitzel mit Chili</b> Pork Escalope with Chilisauce	28.50	36.50
<b>Wienerschnitzel</b> Veal Escalope	32.50	39.50
<b>Wienerschnitzel Jägerart</b> Veal Escalope with Mushroomsauce	36.50	44.50
<b>Wienerschnitzel mit Chili</b> Veal Escalope with Chilisauce	36.50	44.50



## Dazu empfehlen wir / To Recommend

<b>Pommes Frites</b> French Fries	8.50
<b>Gemischter Salat</b> Mixed Salad	8.50
<b>Gemüse</b> Vegetables	8.50

<b>Walliser Rösti   hash browns</b> 🌱 Valaisan hash browns Baked over with Tomatoes and Valaisan Cheese	<b>24.00</b>
<b>«Walliserkanne» Rösti mit Schinken und Käse überbacken</b> «Walliserkanne» hash browns gratinate with ham and cheese	<b>27.00</b>
<b>Poulet-Sticky Knusperli serviert mit Süssauer Sauce und Pommes Frites</b> Chicken sticky crunchy witch French Fries and Sweet and Sour sauce	<b>34.00</b>
<b>Tatar vom Rindsfilet nach Walliser Kannen Art</b> Tatar of beef tenderloin our style mit Whisky oder Cognac	<b>36.00</b> <b>+4.50</b>
<b>Zürcher geschnetzeltes aus Kalbsfilet serviert mit Butterrösti</b> Sliced veal fillet Zurich style with hash browns	<b>48.00</b>
<b>Eglifilet im Bierteig mit hausgemachter Tartar Sauce und Pommes Frites</b> Crispy perch fillet fried in beer dough with tartar sauce and French Fries	<b>36.00</b>

# FONDUE UND RACLETTEPLAUSCH

## FONDUE AND RACLETTE

Unsere Fondue basieren auf unserer geheimen Käsemischung und werden mit Brotwürfeln und Kartoffeln serviert.

Our fondues are based on a secret cheese blend and are served with diced bread, potatoes.

**Klassisches Käsefondue à discrétion** 🍷 37.00 pro Pers.  
Classic all you can eat cheese fondue

**Walliser Tomatenfondue à discrétion** 🍷 38.00 pro Pers.  
All you can eat tomato fondue

**Alpenkräuterfondue à discrétion** 🍷 39.00 pro Pers.  
All you can eat herb fondue

**Trüffel Fondue à discrétion** 🍷 46.00 pro Pers.  
All you can eat truffle fondue

**Safranfondue à discretion** 🍷 48.00 pro Pers.  
All you can eat safran fondue

**Champagnerfondue à discretion** 🍷 46.00 pro Pers.  
All you can eat Champagner fondue

**Gletscherfondue mit Knoblauch und Kirschen** 44.00 pro Pers.  
All you can eat with garlic and cherrys fondue

**Raclette Plausch mit gedämpften Kartoffeln serviert mit Essiggurken und Silberzwiebeln** 🍷 32.00 pro Pers.  
Raclette melted cheese with boiled potatoes and pickles, do it yourselves

**Extras zu den Fondues**  
Extras to accompany the fondues:

**Essiggemüse / Mix Pickels** + 4.00  
**Steinpilz / mushrooms** + 6.00

# Deklaration von Allergen Fleischherkunft

Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Declaration of allergens / meat origin Dear guest, our employees will be happy to inform you about the ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances upon request.

## Restaurant Walliser Kanne

Lintheschergasse 21 • CH-8001 Zürich • Tel: +41 211 31 33 •  
[info@walliserkanne-zuerich.ch](mailto:info@walliserkanne-zuerich.ch) • [www.walliserkanne-zuerich.ch](http://www.walliserkanne-zuerich.ch)

Preise inkl. MwSt



## Öffnungszeiten • Opening Hours

MONTAG - SAMSTAG  
SONNTAG

11.30-23.00 / 11.30 AM - 11 PM  
geschlossen / closed

## Events

Sie planen ein Event, fragen sie unser Personal oder melden sie sich via  
[info@walliserkanne-zuerich.ch](mailto:info@walliserkanne-zuerich.ch)

