



M E N U

Wir heissen Sie willkommen!

Das Chalet Arva bietet sechs individuell gestaltete Zimmer und hausgemachte Gerichte – nachdem Motto «weniger ist mehr». Die Philosophie gilt der Ruhe und der kleinen Dinge im Leben.

Geöffnet von Mai bis Oktober

We welcome you!

Chalet Arva offers six individually designed rooms and homecooked meals – according to the motto «less is more». Our philosophy is one based on tranquility and the love for the little good things.

Open from May till October.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt / All prices in CHF including VAT

CHALET ARVA
www.arva-oeschinese.ch



GETRÄNKE DRINKS BOISSONS

BIER

Simmentaler Lager Bier, 4,7% Vol., blond
Süffig, leicht malzig mit feiner Hopfenblume
20cl 4.30 | 3dl 6.10 | 5dl 8.40

*auch als Panaché & Henache erhältlich

Simmentaler Märzen Bier, 5% Vol., amber
Malzig, ausgewogen mit schöner
Bernstein-Farbe
20cl 4.60 | 30cl 6.40 | 50cl 8.60

Simmentaler Weizen
Vol. 5,3%, obergärig, **3.3dl /8**

Appenzell Sonnenwendlig
Vol. 0,0%, **3,3dl /5.20**

CIDER

Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol/
no alcohol, **5dl /7**

Cidre Sauergraeuch, Heftig, 2022, Egnach TG
Vol. 4%, alte Berner Apfelsorte. Sprudelnd,
frisch, wenig Alkohol. Gärung mit Wildhefen
2dl 12 | 7,5dl 35

APERITIF

No alcohol

Feral WEISS fermentierte weisse Rande,
Ingwer, Allspice-Gewürze, Wacholderbeeren,
0,0% Vol., **2dl 14 | 7,5dl 42**

Feral ROT rote Rande entsaftet und lakto-
fermentiert, wilde Heidelbeeren, schwarzer
Pfeffer, Thymian und Eichenholz, 0,0% Vol.
2dl 14 | 7,5dl 42

Alkohol

Longdrink Flüssiges Holz (Arvenspirit),
42% Vol. & Tonic Water, **5cl 14.50**

Aperol Spritz, 11% Vol. **4cl 12.50**

SPIRITUOSEN

Flüssiges Holz (CH), Vol 42%, Arvenspirit
2 cl 9.50

SILVESTRIS Chardonnay Schnaps, Cognac,
HerterWein (CH), 40% Vol. **2 cl 9.50**

Grappa, Poli (I), 100% Mosacto, 40% Vol.
2 cl 8.5

Montenegro (I) Kräuterlikör, 23% Vol., **2 cl 7**

WEIN OFFEN

WINE BY THE GLASS

WEISS/ WHITE

Cuvée Blanc «Väterchen Frost» VdP,
HerterWein (CH), 2023, Riesling-Sylvaner
(Müller-Thurgau) Dezent, fruchtig, leichte
Säure, **1 dl 9.50 | 7,5dl 57**

Heida «Ferdinand Cina» AOC, Wallis (CH),
20 25, Kräftig, nussig, komplex.
1dl 9 | 7,5dl 54

ROT/ RED

Cuvée Rou ge «Väterchen Frost» VdP,
Herter Wein (CH), 2023, Syrah, Merlot,
Cabernet, weiche Tannine, würzig-fruchtig
1 dl 9.50 | 7,5dl 57

Rosso « Monte» DOP Colline Nova resi, Bian chidi Pas quero Elia (I), 2023,
Nebbiolo, Vespolina di Sizzano, Trocken,
strukturiert, ausgeprägten Tanninen
1 dl 9 | 7,5dl 54

ROSÉ

Weissherbst Klettgau AOC, Markus Ruch (CH), 2024, Pinot Noir Frisch, fein würzig,
unkompliziert, 1 dl 9 | 7,5dl 54

**WEINFLASCHEN
WINEBOTTLES**

WEISS/ WHITE

Pinot Noir Blanc de Noir, Sophie Kreutner, (CH), 2024, Pinot Noir, finessenreich,
elegant und mit klarer Mineralität, 7,5dl 52

ROT/ RED

Chölle Hallau AOC, Markus Ruch (CH), 2023, Pinot Noir, Lang, kraftvoll und
mineralisch, 7,5 dl 70.00

Humane Rouge Barrique, Fernand Cina» AOC (CH), 2022 Weiche Tannine, holzig,
fruchtig, erdig, 7,5 dl 62

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt
All prices in CHF including VAT

**KALTE GETRÄNKE
LEMONADES**

OFFENAUSSCHANK

Hausgemachte Limonade.	3dl 5.5 / 5dl 7.5
Homemade Ice Tea	3dl 5.5 / 5dl 7.5
LOLA Cola	3dl 5.5 / 5dl 7.5
Apfelsaft von Oppliger Frutigen, auch als	
Apfelschorle erhältlich	3dl 5.5 / 5dl 7.5
Stilles Tafelwasser	3dl 4.5 / 5dl 6.5/ 1l 8.5
Tafelwasser bubble	3dl 4.5 / 5dl 6.5
	1l 10.5

BOTTLES

LOLA Cola Null	3,3dl 5.50
Rivella rot blau	3,3dl 5.50

**WARME GETRÄNKE
HOT DRINKS**

COFFEE RÖSTEREI HEER

Café	5.20
Espresso	5.20
Doppelter Espresso	6.70
Espresso Macchiato*	5.40
Cappuccino*	5.90
Americano	6.10
Latte Macchiato*	6.90

MILK

Hot Chocolate*	5.50
Warme Schoggi mit Rahm	6.90

**Alle Kaffeevariationen sind auch koffeinfrei
und/oder mit Hafermilch/with oat milk erhältlich
+0.50CHF

TEE

Ear I Grey Schwarz tee black	
Berner Rose Früchte Fruit	
Marokkanische Minze Mint	
Edelweiss Schweizer Alpenkräuter Alpin Herbs	
Ginger Lemon Ingwer Zitrone	
Verveine Eisenkraut	
Yamato Sancho grün green	5.50



ESSEN

Küche 12-16.30

Frittierte Kartoffelgnocchi gefüllt mit Zucchini, Pilz und Majoran an einer Sauce aus Alpkäse von der Allmenalp
Fr. 32 *1,3,7,15

Arva-Pfännli Bratkartoffeln mit knusprigem Speck (CH) und Spiegelei
Fr. 28.50
ohne Speck / Fr. 25 *3,7

Schweinshaxe (CH) mit Bratkartoffeln und Chabissalat / Fr. 38.50
*7 (nur Kartoffeln),15

Gerstenrisotto mit Heidelbeeren und Bergkäse / Fr. 26.50 *1,7,9,12

Suppe / Fr. 16.50 *9,15

Kalte geräucherte Forelle (CH) mit Kartoffelsalat / Fr. 28.50 *4,7,10,15

Randen-Tarte mit Hummus, Karotten und Salat (vegan) / Fr. 26.50 *1,6,9,10,15

Kalte Platte mit Brie und Ziegenmutschli aus der Sennerei Kandersteg, Bergkäse von der Allmenalp, Rohspeck von Metzgerei Nussbaum und Merrettichsauce / Fr. 28 *7

Grosse Salatschüssel / Fr. 25 *1,3,7,10

Hausgemachte Desserts

Apfelstrudel

mit Vanillesauce / Fr. 17 *1,3,7,8

Cheesecake mit salzigem Caramel

Fr. 11.50 *1,3,7

Affogato (Vanille-Glace mit Espresso)

Fr. 9.20 *3,7

Zimtrolle

 Fr. 7 *1,3,7

Profiteroles

 Fr. 11.50

Stängelichünig Handgemachte Stängeli Glace aus Bern) / Fr. 4.50 (Schoko Salz, Kokos Vanille, Himbeer Limette)

PRODUZENTEN:

Alpkäse: Ueli Salzmann, Allmenalp

Fleisch: Metzgerei Nussbaum, Reutigen

Käse: Sennerei Kandersteg

Frühstückseier: Daniela Germann, Kandergrund
Hausgemachte Brotwaren (CH)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

* **1** Glutenhaltige Getreide / **2** Krebstiere / **3** Eier
4 Fische / **5** Erdnüsse / **6** Sojabohnen / **7** Milch (einschliesslich Laktose) / **8** Hartschalenobst (Nüsse) / **9** Sellerie / **10** Senf / **11** Sesamsamen
12 Schwefeldioxid und Sulfite / **13** Lupinen /
14 Weichtiere / **15** Knoblauch



FOOD

Kitchen 12-16.30

Fried potatoe gnocchi filled with zucchini, mushrooms and majoran served with a mountain cheese sauce / Fr. 32 *1,3,7,15

Arva-Pan Roasted potatoes with crispy bacon (CH) and fried egg / Fr. 28.50
no bacon / Fr. 25 *3,7

Knuckle of pork (CH) with roasted potatoes and white cabbage salad / Fr. 38.50
*7 (only the potatoes),15

Barley Risotto with blue berries and mountain cheese / Fr. 26.50 *1,7,9,12

Soup Fr. 16.50 *9,15

Cold-smoked trout (CH) with potato salad / Fr. 28.50 *4,7,10,15

Beetroot tarte with hummus, carrots and salad (vegan) / Fr. 26.50 *1,6,9,10,15

Cold Plate with local cheese and dry-cured ham / Fr. 28 *7

Salad bowl Fr. 25 *1,3,7,10

Homemade Desserts

Apple strudel

with vanilla sauce / Fr. 17 *1,3,7,8

Cheesecake

with salted caramel
Fr. 11.50 *1,3,7,

Cinnamon Bun

Fr. 7 *1,3,7

Affogato

(Vanille-Glace mit Espresso)
Fr. 9.20 *3,7

Profiteroles

/ Fr. 11.50

Stängelichünig

Handmade ice cream bars from Bern / Fr. 4.50 (Chocolate Sea Salt, Coconut Vanilla, Raspberry Lime)

PRODUCERS:

Alpine cheese: Ueli Salzmann, Allmenalp

Meat: Nussbaum Butchery, Reutigen

Cheese: Kandersteg Dairy Cooperative

Eggs: Daniela Germann, Kandergrund

Homemade baked goods (CH)

If you have any allergies or intolerances, our staff will be happy to inform you about the ingredients used in our dishes on request

* **1** Cereals containing gluten / **2** Shellfish / **3** Eggs
4 Fish / **5** Peanuts / **6** Soybeans / **7** Milk (and lactose) / **8** Nuts / **9** Celery / **10** Moutarde / **11** Sesame seeds / **12** Sulphur dioxide and sulphites / **13** Lupins
14 Molluscs / **15** garlic



MENU

Cuisine ouverte de
12h00 à 16h30

Gnocchis de pommes de terre frits
farcis aux courgettes, champignons et
marjolaine, servis avec une sauce au
fromage d'alpage / Fr. 32 *1,3,7,15

Poêlée Arva : pommes de terre rôties
avec bacon croustillant (CH) et oeuf au
plat / Fr. 28.50 / sans bacon / Fr. 25 *3,7

Jarret de porc (CH) avec pommes de
terre rôties et salade de chou blanc /
Fr. 38.50 *7 (only the potatoes),15

Risotto d'orge aux myrtilles et
fromage de montagne / Fr. 26.50
*1,7,9,12

Soupe / Fr. 16.50 *9,15

Truite fumée froide (CH) accompagnée
d'une salade de pommes de terre / Fr.
28.50 *4,7,10,15

Tarte à la betterave avec hummus,
carottes et salade (vegan) / Fr. 26.50
*1,6,9,10,15

Assiette froide avec brie et fromage de
chèvre « Mutschli » de la fromagerie
de Kandersteg, fromage de montagne,
lard cru et sauce au raifort / Fr. 28 *7

Grande salade Fr. 25 *1,3,7,10

Desserts maison

Strudel aux pommes avec sauce vanille
Fr. 17 *1,3,7,8

Cheesecake avec caramel au beurre salé
/ Fr. 11.50 *1,3,7

Roulé à la cannelle / Fr. 7 *1,3

Affogato (glace vanille avec espresso)
Fr. 9.20 *3,7

Profiteroles / Fr. 11.50

Stängelichünig Glaces artisanales en bâtonnet
de Berne / Fr. 4.50 (Chocolat & sel, Noix de
coco & vanille, Framboise & citron vert

PRODUCTEURS

Fromage d'alpage : Ueli Salzmann, Allmenalp

Viande : Boucherie Nussbaum, Reutigen

Fromage : Fromagerie de Kandersteg

Oeufs : Daniela Germann, Kandergrund
Produits de boulangerie faits maison (Suisse)

**iVous avez des allergies ou intolérances, notre
personnel se fera un plaisir de vous informer sur les
ingrédients utilisés dans nos plats.**

***1** Céréales contenant du gluten **2** Crustacés **3**
Oeufs **4** Poisson **5** Arachides **6** Soja **7** Lait (y compris
lactose) **8** Fruits à coque **9** Céleri **10** Moutarde **11**
Graines de sésame **12** Dioxyde de soufre et sulfites
13 Lupins **14** Mollusques **15** Ail