

RESTAURANT

KLEIN ZWITSERLAND

-WIJNKAART-

ROSE

L'Arca Pinot Grigio Blush Rosé 2024

Italië | Sicilië | Pinot Grigio

Lichtroze rosé met tonen van framboos, aardbei en zachte citrus. Droog, elegant en lichtvoetig.

Fles €30,00 | Glas €6,00

Di Toitskloof Nebbiolo

Zuid-afrika | Western Cape | Nebbiolo

Rijp rood fruit met tonen van roos en lichte kruidigheid. Structuur met finesse.

Fles €33,00 | Glas €6,75

Balerin Valpolicella Ripasso DOC

Italië | Veneto | Corvina, Rondinella, Molinara

Rijke stijl met gedroogd fruit, kersen, kruiden en zachte houtinvloed. Vol, soepel en lang in afdronk.

Fles €36,00

Domaine Clavel Côtes du Rhône Rouge "Clair de Lune" 2020

Frankrijk | Rhône | Grenache, Syrah

Kruidige Rhône met zwarte bessen, peper en laurier. Deels houtgerijpt voor zachtheid en diepte.

Fles €37,00

Laleure-Plot Bourgogne Rouge 2022

Frankrijk | Bourgogne | Pinot Noir

Verfijnde Pinot Noir met rode bessen, viooltjes en een aardse toets. Fris, elegant en complex

Fles €56,00

RODE WIJN

L'Arca Merlot Terre Siciliane IGT 2024

Italië | Sicilië | Merlot

Rond en fruitig met kers, pruim en zachte specerijen. Zachte tannines en een soepele afdronk.

Fles €30,00 | Glas €6,00

Momenti Malbec 2022

Moldavië | Codru | Malbec

Vol en zwoel met donker fruit, viooltjes en subtiele houttonen. Krachtig, maar soepel van structuur.

Fles €32,00 | Glas €6,50

Secret de Lunes Pinot Noir

Frankrijk | Pays d'Oc | Pinot Noir

Licht en elegant met kers, framboos en aardse nuances. Verfijnd en fris.

Fles €32,00 | Glas €6,50

Monte Antico Rosso Toscana IGT

Italië | Toscane | Sangiovese, Merlot,

Cabernet Sauvignon

Klassieke Toscaanse blend met kers, laurier en een vleugje hout. Sappig, evenwichtig en een vol karakter.

Fles €33,00 | Glas €6,75

RESTAURANT

KLEIN ZWITSERLAND

- WIJNKAART -

MOUSSEREND

Gerin Brut Réserve

Frankrijk | Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Elegante champagne met aroma's van brioche, citrus en rijpe appel. Romige mousse, fijne zuren en mooie lengte.
Fles €60,00

WITTE WIJN

L'Arca Sauvignon d'Italia

Italië | Sicilië | Sauvignon Blanc
Frisse, lichtkruidige stijl met tonen van citrus, groene appel en witte bloesem. Droog en helder.
Fles €31 | Glas €6,50

L'Arca Pinot Grigio

Italië | Sicilië | Pinot Grigio
Zacht en fris met perzik, peer en een vleugje bloemen. Soepel en vriendelijk in afdronk.
Fles €30,00 | Glas €6,00

Peramor Verdejo

Spanje | Rueda | Verdejo
Aromatisch met citrus, venkel en groene appel. Fris, sappig en een elegant bittertje in de afdronk.
Fles €30,00 | Glas €6,00

V Grüner Veltliner

Oostenrijk | Niederösterreich | Grüner Veltliner
Strakdroog met tonen van witte peper, limoen en groene appel. Kruidig levendig en verfijnd.
Fles €34,00

Flo Chardonnay Boisé

Frankrijk | Pays d'Oc | Chardonnay
Houtgerijpt met aroma's van vanille, rijpe perzik en citrus. Vol, romig en in balans met een frisse ondertoon.
Fles €34,00 | Glas €7,00

Domaine Clavel Côtes du Rhône Blanc "Clair de Lune"

Frankrijk | Rhône | Grenache Blanc, Vignier, Roussanne
Bloemige Rhône met perzik, abrikoos en een vleugje honing. Deels houtgelagerd voor extra diepte en romigheid.
Fles €34,00

Zehn Morgen Riesling Kreuznacher

Duitsland | Nahe | Riesling
Levendige wijn met citrus, appel en minerale frisheid. Elegant, aromatisch en lichtvoetig.
Fles €40,00

Apostelhoeve Cuvée XII

Nederland | Limburg | Müller-Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris
Fris en aromatisch met wit fruit, citrus en florale tonen. Elegant, mineraal en perfect in balans.
Fles €42,00 | Glas €9,50

Maison de la Chapelle Chablis

Frankrijk | Bourgogne | Chardonnay
Typische Chablis met groene appel, citroen en krijt. Strak, droog en mineraal verfijnd.
Fles €48,00

MENUKAART

-VOORGERECHTEN-

-EEN SMAAKVOLLE START VAN UW BEZOEK-

Stokbrood €6,50

Knapperig, versgebakken met huisgemaakte knoflooksaus & kruidenboter

Pittige tomatensoep €7,00

Een vertrouwde smaak met een pittig randje, al 32 jaar de favoriet

Uiensoep €8,00

Rijkelijk gevuld met brood en een heerlijke laag goudse kaas

Gekke geitje €13,50

Rode biet, zachte geitenkaas, geplukte sla. Balsamico crema en suikernootjes

Carpaccio €14,50

Gemaakt van ossenhaas met pesto, geserveerd met oude kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise

Gamba pannentje €14,00

Gefruit in kruidenboter met zoete chilli. Op chiffonade met citroen en stokbrood

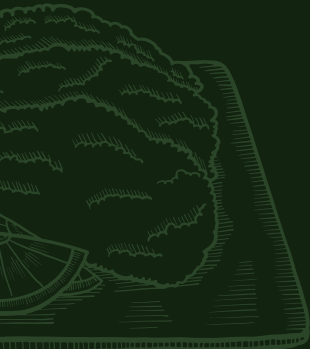
Romige vissoep €8,50

Romig en rijkelijk gevuld met visfilets

Gerookte zalm €15,00

Koud gerookte zalm met canapes en een salade.





MENUKAART

-SCHNITZELS-

-KLASSIEKE & CULINARE VERWENNERIJ-

Schnitzel Royale - Trio van sauzen - V.a. 2 personen €52,00

Krokant gebakken schnitzels, rijkelijk geserveerd met 3 verfijnde sauzen: Romige champignonsaus, kruidige zigeunersaus en pittige pepersaus. Met goudbruine friet, een frisse salade en een schijfje citroen. - Een klassieker om samen te delen.

Hawaii schnitzel €26,50

Sappige ananas en gesmolten kaas - Een tropische elegantie op uw bord.

Spicy schnitzel €26,50

Cheddar, sriracha-mayonaise, jalapeños en krokante uitjes - Pikant met finesse.

Peper schnitzel €25,00

With Met onze beroemde, fluweelzachte bruine pepersaus - Een tijdloze favoriet.

Jager schnitzel €25,00

Geserveerd met een verfijnde Spaanse saus, paprika, ui en champignon.

Champignon schnitzel €25,00

Romige saus met verse champignons - Puur, rijk en luxueus.

Truffel schnitzel €26,50

Trufflemayonaise, parmezaanse kaas, en bosuitjes - Een subtiële en decadente smaak.

Klein Zwitserland €25,50

Paprika, ui, champignons en spek - Een hartige smaaksensatie.

Lutzener €26,00

Tomaat, pesto en kaas - Een verfijnde mediterrane toets.

Berner schnitzel €26,00

Met goudbruin gebakken uien en gesmolten kaas - Elegant klassiek.

Alp du Hes €27,50

Brie en viervruchtenconfiture - Harmonieus zoet en hartig.

Wiener schnitzel €23,00

Met een frisse schijf citroen - Een absolute klassieker.

Zigeuner schnitzel €25,00

Zoetzure saus met gesmoorde ui en paprika - Subtiel, pittig en smaakvol.

Saté schnitzel €26,00

Satésaus, krokante uitjes en kroepoek - Oosterse luxe.

Cordon Bleu €26,00

Gevuld met ham en kaas - Goudbruin, romig en onweerstaanbaar.

Ook te bestellen in een maatje kleiner €5.





MENUKAART

-HOOFDGERECHTEN-

-HEERLIJK EN MET LIEFDE BEREID-



Varkenshaas France €24,50

Gegratineerd met brie en geserveerd met knoflook-mosterdsaus.

Spareribs €26,50

Om je vingers bij af te likken, de lekkerste van Noord-Holland.

Varkenshaas pikant €24,50

Lekker pittig, gevuld met sambal manis, prei en kruidenboter, omwikkeld met knapperig katenspek.

Zalmfilet €25,00

Op de huid gebakken met prei en witte wijnsaus

Saté van de haas/kip €22,50

Gemarineerde varkenshaas, ouderwets op stokjes met satésaus en brood.

Tournedos €33,00

Malse biefstuk van de haas met bruine pepersaus.

Mixed Grill €30,00

Biefstuk, spareribs, kipspiesje, shaslick en filetlapje met knoflooksaus.

Sweet Chicky €24,50

Kipfilet gevuld met geitenkaas omwikkeld met spek, honing en groentes.

Oma's vispotje €24,50

Diverse visfilets uit Ijmuiden, gestoofd in witte wijnsaus

Pasta Fungi €22,00

Tagliatelle met gewokte champignons, sojaroomb, knoflook en pesto

Pasta zalm €25,00

Tagliatelle met zalmfilet verse spinazie, sojaroomb, knoflook en pesto.

Pasta gamba €24,00

Tagliatelle met gamba's, gewokte groentes, pikante marinade en sojaroomb.

Kaasfondue €24,50

Met brood & groenten.

Scholfilet €24,00

Gebakken scholfilet met warme groente en remouladesaus.

Fish & Chips Kibbeling €22,00

Met een groene salade, frietjes en remouladesaus.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met krokante frietjes en een bijpassend garnituur



MENUKAART

-DESSERT-

-EEN PERFECTE AFSLUITER-

Cherry Berry €8,50

Amarena-ijs, bastogne-koek en slagroom

Dame Blanche €8,50

Vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom

Coupe Brownie €8,50

Vanille-ijs, brownie en slagroom

Crème Brûlée €10,00

Met toffee-ijs en slagroom

Chocolade lava taartje €10,00

Met vanille-ijs en slagroom

Coupe Advocaat €10,00

Vanille-ijs, advocaat en slagroom **18+**

Irish Coffee €9,00

Spanish Coffee €9,00

Italian Coffee €9,00

French Coffee €9,00



RESTAURANT KLEIN ZWITSERLAND

-GESCHIEDENIS-

Restaurant Klein Zwitserland is al decennialang een begrip in ons dorp, en eigenaar Wilco neemt je graag mee terug in de tijd.

In 1925 werd het pand waarin ons restaurant is gevestigd, gebouwd. Het is sindsdien een iconisch onderdeel van het Julianaplein. In 1930 startte de familie Van de Wel hier Pension Klein Zwitserland, dat al snel een vaste waarde werd in het dorpsleven.

Na de oorlog kende het pension een nieuwe bloei. Rond 1960 werd het verkocht aan Toon Rutte, die er een café met cafetaria van maakte. Op de hoek verscheen destijds een dancing, die ook de naam Klein Zwitserland kreeg.

In 1975 opende er een Chinees restaurant, maar na drie jaar verdween de familie plotseling door een brand op de bovenverdieping. Daarna volgden vele wisselingen van eigenaren. In 1981 begon mevrouw Hassing er een café, dat in 1987 werd overgenomen door Piet Schouten, en in 1991 door de familie Kramer.

Sinds 1993 is Ina van Rijswijk-Eelman de eigenaresse en noemde zij het Brasserie Klein Zwitserland. Sinds dit jaar heb ik, Wilco Cilon, het restaurant overgenomen. Ik ben al sinds 2006 de chef-kok van Klein Zwitserland en ben trots om deze mooie onderneming voort te zetten.

We zijn bekend om onze heerlijke, gigantische schnitzels met verschillende toppings, zoals een truffelschnitzel met gratineren kaas en truffelmayonaise, gigantische cordon bleus en natuurlijk onze Klein Zwitserland schnitzel met ui, paprika, champignons en spek.

Ik heet u van harte welkom in ons mooie restaurant!

Wilco Cilon

Met smakelijke groet,

Het team van Klein Zwitserland



RESTAURANT KLEIN ZWITSERLAND

- WIST U DAT? -

Wist u dat...

- ...wij alweer 32 jaar geleden onze eerste gasten ontvingen.
- ...de Gambas en Spare Ribs de grootste favoriet van onze gasten zijn.
- ...er espresso in het recept van de tomatensoep zit.
- ...wij een familiebedrijf zijn.
- ...wist u dat Klein Zwitserland een erkend leerbedrijf is voor horecastudenten.
- ...u altijd kunt solliciteren.
- ...er 500 gram vlees zit bij de mixed grill.
- ...dat het personeel vaak tips geeft over welk gerecht het beste past bij uw drankje.
- ...de keuken tot 22:00 geopend is.
- ...het servies van "oude" oma in de kast staat.
- ...wij 500 meter van het strand af zitten.
- ...de kerk gebouwd is rond 1420 en de toren 33 meter hoog is.
- ...Wijk aan Zee het breedste strand van Nederland heeft.
- ...wist u dat Klein Zwitserland soms verrassingsmenu's aanbiedt voor wie van culinaire avonturen houdt.
- ...wist u dat er gasten zijn die al jaren dezelfde favoriete plek aan een tafel bij het raam hebben.
- ...wist u dat de naam "Klein Zwitserland" komt van de knusse, heuvelachtige inrichting en sfeer die doet denken aan Zwitserse dorpjes.
- ...wist u dat Wijk aan Zee vroeger een dal was en alleen te bereiken was via 1 weg door de duinen.
- ...wist u dat wij alles à la minute bereiden.
- ...de film: Het paard van Sinterklaas is opgenomen in Wijk aan Zee.
- ...er 8 koffiemolens hangen in het restaurant.
- ...wij een lampje hebben hangen dat nog nooit vervangen is in 48 jaar.
- ...de loungebank op het terras door vaste gasten is gemaakt, omdat ze hun fijne hoekje miste.
- ...wij 7 dagen per week geopend zijn.
- ...u een recensie kunt schrijven en wij dat heel leuk vinden om te lezen.
- ...in Wijk aan Zee jaarlijks het grootste Schaaktoernooi ter wereld wordt gehouden.