

Au Chalet

RESTAURANT

ENTRÉES FROIDES

Salade Verte	Fr. 8.-
Salade Mêlée	Fr. 12.-
Pain à l'Ail <i>Pâte à Pizza-Crème d'Ail-Origan</i>	Fr. 14.-
Bruschetta (4 Tranches) <i>Tomates Concassées-Basilic-Vinaigre Balsamique-Oignons Hachés-Ail</i>	Fr. 16.-
Antipasti <i>Courgettes Marinées-Artichauts-Aubergines Marinées-Bufala-Bruschetta</i>	Fr. 19.-
Salaisons du Pays (Origine Suisse) <i>Viande Séchée-Jambon Cru-Lard Sec-Fromage</i>	Fr. 29.-

FONDUE AU FROMAGE (MIN 2 PERSONNES – 200 GR/PERS.)

Fondue de l'Alpage de Mondralèche	Fr. 26.-
Fondue de l'Alpage de Mondralèche aux Bolets Frais	Fr. 30.-

PÂTES

Spaghetti all'Amatriciana <i>Tomates, Piment, Pancetta, Guanciale, Pecorino</i>	Fr. 28.-
Pappardelles aux Crevettes <i>Artichauts, Tomates séchées, Fumet de Crustacés, Vin Blanc, Crème Fraîche, Basilic</i>	Fr. 36.-

Nos collaborateurs/trices vous renseignent volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats, susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

Au Chalet

RESTAURANT

VIANDES

Tartare de Bœuf à l'Italienne, Coupé au Couteau - Frites Maison <i>Pignons de Pin-Tomates Séchées-Roquette-Copeaux de Parmesan-Huile d'Olive-Vinaigre Balsamique</i>	Fr. 36.-
Entrecôte de Bœuf Marinée (250gr) - Légumes - Frites Maison <i>Sauce aux Bolets</i>	Fr. 47.-

FONDUES À LA VIANDE (MIN 2 PERSONNES – 200 GR/PERS.)

Petite Salade Mêlée, Frites « Maison », Garnitures et Sauces « Maison »

La Bacchus (Bœuf), Bouillon au Vin Rouge, Oignons, Champignons, Légumes	Fr. 44.-
Au Chalet (Bœuf Mariné), Bouillon au Vin Rouge, Oignons, Champignons, Légumes	Fr. 47.-
Supplément Viande 100 gr.	Fr. 12.-

PROVENANCE DE LA VIANDE

Bœuf (Suisse et Irlande)

PROVENANCE DES CREVETTES

Vietnam

**AINSI QUE LES SUGGESTIONS DU MOMENT
AVEC DES PRODUITS DE SAISON**

Cuisine élaborée – Faite Minute – Merci pour votre patience

Au Chalet

RESTAURANT

LA CHASSE

LES ENTRÉES

Crème de Courge, Espuma de Lard Fumé, Julienne de Viande Séchée de Cerf	Fr. 14.-
Gaspacho de Cèpes Marinés au Vinaigre de Xérès	Fr. 14.-
Pâté en Croûte Maison et Pruneaux Marinés (Cerf, Sanglier, Chevreuil, Faisan, Foie de Volaille)	Fr. 16.-
Feuilleté aux Cèpes et Carpaccio de Cerf Mariné	Fr. 18.-
Salade des Cimes <i>Poêlée de Chanterelles, Roastbeef de Noix de Cerf, Airelles, Vinaigrette à l'Huile de Noisette</i>	Fr. 18.-

LES PLATS

Civet de Chamois à l'Ancienne <i>Petits Oignons, Lardons, Champignons</i>	Fr. 36.-
Entrecôte de Cerf au Parfum d'Automne	Fr. 44.-
Fondue de Chasse (Minimum 2 Personnes - 200gr/Pers.) - Pâté en Croûte en Entrée <i>Cerf Mariné au Parfum d'Automne - Garniture de Chasse Sauce Choron, Sauce Gribiche, Sauce Bolet, Sauce Grand Veneur</i>	Fr. 49.-
Selle de Chevreuil Sauce Grand Veneur - Servie à Table (Minimum 2 Personnes - 2 Services)	Fr. 49.- p.p

ACCOMPAGNEMENTS :

*Spätzli à la Farine d'Epeautre, Chou Rouge, Effeuillé de Choux de Bruxelles, Marrons Caramélisés,
Pomme ou Poire selon le Marché*

PLATS VÉGÉTARIENS D'AUTOMNE

Assiette Végétale à ma Façon <i>Ragoût de Bolets et Accompagnements de la Chasse</i>	Fr. 36.-
Croquettes de Cèpes et Poivrons Farcis aux Légumes, Coulis de Poivrons	Fr. 36.-

LES PIZZAS D'AUTOMNE

Base Crème, Bolets, Roquette, Tomates Cerises, Mozzarella	Fr. 28.-
Base Crème Aubergine, Foie Gras, Viande Séchée de Cerf, Huile de Truffe, Roquette, Mozzarella	Fr. 33.-

PROVENANCE DE LA VIANDE

Autriche – Allemagne – France – Nouvelle-Zélande