

Au Chalet

RESTAURANT

Les Entrées Froides

Kalte Vorspeisen – Cold starters

La Salade Verte <i>Grüner Salat – Green salad</i>	Fr. 7.00
La Salade Mêlée <i>Gemischter Salat – Mixed salad</i>	Fr. 10.00
La Salade de Chèvre Chaud et son Crumble au Miel <i>Heißer Ziegenkäsesalat mit Honey Crumble</i> <i>Warm Goat Cheese Salad with Honey Crumble</i>	Fr. 19.00
Le Foie Gras de Canard « Maison » mi-cuit, sa Réduction de Balsamique, Confiture d'Oignons et Brioche Tiède <i>Halbgekochte Entenstopfleber «Hausgemacht», Balsamico-Reduktion, Zwiebelmarmelade und warme Brioche</i> <i>Half-cooked duck foie gras «homemade», balsamic sauce, onion jam and warm brioche</i>	Fr.21.00

Les Potages & Les Entrées Chaudes

Suppen und warme Vorspeisen – Soup and warm starters

La crème de Légumes <i>Gemüsesuppe – Vegetable soup</i>	Fr. 6.00
Le Feuilleté aux Champignons des Bois <i>Der Pilz Blätterteig – The Mushroom puff pastry</i>	Fr. 16.00
Les Escargots de Bourgogne Gratinés au Beurre persillé <i>Burgunder-Schnecken mit Petersilienbutter</i> <i>Burgundy snails with parsley butter 6 or 12</i>	6 / 12 Fr. 14.00 / Fr. 22.00

Au Chalet

RESTAURANT

Les Fondues à la Viande (min. 2 personnes) Fleischfondue (ab 2 Personen) / Meat fondue (min. 2 people)

*Salade Mêlée, Pommes Frites « Maison », Garnitures et Sauces - 200g p/Pers.
Gemischter Salat, hausgemachte Pommes Frites, Beilagen und Saucen 200g p/Person
Mixed Salad, Homemade French Fries, Garnish and Sauce 200g p/Person*

La Chinoise (Bœuf et Volaille) <i>Rind, Geflügel, – Beef, Poultry, cooked in stock</i>	Fr. 38.-
La Bacchus (Bœuf) <i>Rind – Beef cooked in wine</i>	Fr. 40.-
Au Chalet (Bœuf mariné) <i>Rind scharf – Beef strong</i>	Fr. 44.-
Chasseur (Cerf mariné) <i>Marinierte Hirsche – Marinated Deer</i>	Fr. 46.-
Supplément viande 100 gr. <i>Fleischergänzung – Extra Meat</i>	Fr. 10.-

Les Viandes

Fleischgerichte – Meat dishes

Le Tartare de Boeuf 200g, Frites « Maison » et Salade <i>Rindertartar 200g, Hausgemachte Pommes Frites und Salat Beef tartare 200g, homemade fries and salad</i>	Fr. 32.00
La Souris d'Agneau Confite aux Echalotes, Gratin Dauphinois et Légumes <i>Lammaus mit Schalotten, Gratin Dauphinois und Gemüse Lamb's Mouse with Shallots, Gratin Dauphinois and Vegetables</i>	Fr. 36.00
L'Entrecôte de Bœuf Grillée Café de Paris, Frites « Maison », Légumes <i>Gegrilltes Entrecôte Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse Grilled Entrecôte Café de Paris, Homemade Fries, Vegetables</i>	Fr. 41.00

Au Chalet

RESTAURANT

Les Pâtes & Gnocchi

Teigwaren & Gnocchi – Pasta & Gnocchi

Tagliatelles ou Gnocchi avec sauces « Maison »

Napoli (<i>tomates et basilic</i>)	Fr. 16.00
Arrabbiata (<i>tomates, basilic, ail, piments, muscade</i>)	Fr. 17.00
Bolognese (<i>Viande hachée pur Bœuf</i>)	Fr. 20.00
Champignons	Fr. 22.00
Zodiaque	Fr. 24.00
Spaghettis sans gluten (attente ~20 min)	+ Fr. 3.00
Lasagne « Maison » al forno	Fr. 22.00

Nos Salaisons « Maison »

La Planchette du Chalet (Viande séchée, jambon et lard sec, magret de canard séché.)	Fr. 26.00
L'Assiette de Viande Séchée « Maison »	Fr. 28.00

Les Fondues au Fromage (min. 2 personnes) *Käsefondue (Ab 2 Personen) / Cheese Fondue (min. 2 people)*

Fondue Moitié – Moitié (200g / pers.) (Fromagerie Piller à Semsales, Fribourg)	Fr. 25.00
Fondue de l'Alpage de Mondralèche (200g / pers.)	Fr. 26.00
Fondue aux Echalotes	Fr. 27.00

La Raclette du LUNDI (sans réservation)

La portion Fr. 4.50 ou à forfait dès 16h00

La Raclette sur Réservation (min. 6 personnes – réservation la veille)

Raclette à forfait	Fr. 35.00
Raclette à forfait avec Entrée Valaisanne	Fr. 39.00
Raclette à forfait avec Sorbet Valaisan (Williamine ou Abricotine)	Fr. 39.00
Raclette à forfait avec Entrée Valaisanne et Sorbet Valaisan	Fr. 44.00

La raclette est servie dans notre carnotzet avec un accueil personnalisé dans une ambiance conviviale. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs fromages locaux.

Pour des questions d'organisation et afin de vous garantir le meilleur service, une réservation, un jour à l'avance est requise.

Le coup du milieu n'est pas compris mais recommandé...



Au Chalet

RESTAURANT

Les Pizzas aussi à l'emporter

Margherita	Tomate, origan, mozzarella	Fr. 15.-
Capriciosa	Tomate, origan, mozzarella, jambon	Fr. 16.-
Santa Lucia	Tomate, origan, mozzarella, jambon, champignons frais	Fr. 17.-
Cacciatore	Tomate, origan, mozzarella, lard, champignons frais	Fr. 17.-
Végétarienne	Tomate, origan, mozzarella, champignons frais, courgettes, poivrons, aubergines	Fr. 17.-
Napolitaine	Tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres	Fr. 18.-
Calabraise	Tomate, origan, mozzarella, salami piquant	Fr. 19.-
Rustica	Tomate, origan, mozzarella, gorgonzola, jambon cru	Fr. 19.-
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, oeuf	Fr. 20.-
Mafioso	Tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, champignons frais, poivrons, piments	Fr. 20.-
Campagnola	Tomate, origan, mozzarella, roquette, tomates cerises, jambon cru	Fr. 21.-
4 fromages	tomate, origan, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan	Fr. 21.-
4 Saisons	Tomate, origan, mozzarella, câpres, anchois, jambon, poivrons, champignons, artichauts	Fr. 21.-
Thon	Tomate, origan, mozzarella, ail, thon, tomates cerises	Fr. 23.-
Au Chalet	Tomate, origan, mozzarella, carpaccio de boeuf mariné	Fr. 24.-
Zodiaque	Tomate, fromage raclette, lard sec, jambon cru, viande séchée	Fr. 26.-