

# THE CHALET

<b>the chalet plättli - trockenfleisch   rohschinken   salami</b>	27
chalet plate - air dried meat   cured ham   salami	
assiette du chalet - viande séchée   jambon cru   salami	
<b>jägersalat   gänseleber   luftgetrocknetes wild   getrocknete früchte   nüsse</b>	29
hunters salad   foie gras   air cured venison   dried fruits   nuts	
salade de chasseurs   foie gras   gibier séchée à l'air   fruits secs   noix	
<b>nüsslisalat   speck   ei   croûton</b>	19
lamb's lettuce salad   bacon   egg   croûtons	
salade de mâche   lard   œuf   croûtons	
<b>gemischter salat - balsamico dressing   italienisches dressing   französisches dressing</b>	19
mixed salad - balsamic dressing   italian dressing   french dressing	
salade composée - vinaigrette balsamique   vinaigrette italienne   vinaigrette française	
<b>tagessuppe</b>	12
daily soup	
potage du jour	
<b>raclette valaisanne - the chedi selection</b>	
einzelportion - single portion - seule portion	16
à discrétion	34
<b>fondue moitié-moitié</b>	35
klassische fondue käsemischung aus gruyere & vacherin fribourgeois	
classic fondue cheese blend of gruyere & vacherin fribourgeois	
fondue classique au fromage mélange de gruyere & vacherin fribourgeois	
<b>fondue gottardo</b>	35
fondue käsemischung aus gottardo grotto & val blenio	
fondue cheese blend of gottardo grotto & val blenio	
fondue au fromage mélange de gottardo grotto & val blenio	
<b>trüffel fondue</b>	49
moitié-moitié fondue mit wintertrüffeln & champagner	
moitié-moitié fondue with winter truffles & champagne	
moitié-moitié fondue aux truffes d'hiver & champagne	
fondue & raclette werden mit traditionellen beilagen serviert (brot   kartoffeln)	
fondue & raclette are served with traditional garnishes (bread   potatoes)	
fondue & raclette servis avec garnitures traditionnelles (pain   pommes de terre)	
<b>fondue chinoise</b>	69
rind   kalb   poulet   garnelen   gemüse zum garen am tisch in einer duftenden bouillon	
serviert mit einer auswahl an saucen, pommes frites oder gedämpften reis	
beef   veal   chicken   prawns   vegetables to cook at the table an a fragrant broth	
served with a selection of sauces and french fries or steamed rice	
bœuf   veau   poulet   crevettes   légumes à la table dans un bouillon parfumé	
servi avec une sélection de sauces et de pommes frites ou de riz cuit à la vapeur	

# THE CHALET

**meringue | rote beeren | eis** 15  
meringue | red berries | ice cream  
meringue | fruits rouge | glace

**karamelköpfl | kirschen | greyerzer doppelrahm** 14  
cream caramel | cherries | gruyere double cream  
crème caramel | cerises | crème double de la gruyère

**schokoladen fondue | frische früchte** 20  
chocolate fondue | fresh fruits  
fondue au chocolat | fruits frais

## unser sommelier empfiehlt zu fondue & raclette

our sommelier recommends with fondue & raclette  
notre sommelier recommande avec fondue & raclette

<b>white wine</b>		<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
chasselas calamin grand cru   les frères dubois   vaud   switzerland	2018	16	90
chardonnay catena alta   bodega catena   mendoza   argentina	2016		95
bianco del ticino   vinattieri   ticino   switzerland	2018		105
petite arvine perles du soleil   claudy clavien   valais   switzerland	2018	18	105
chablis mont de millieu 1 <sup>er</sup> cru   samuel billaud   burgundy   france	2017		145

<b>red wine</b>		<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
gamay vieilles vignes   gérald besse   valais   switzerland	2018	15	80
pinot noir tradition   donatsch   grison   switzerland	2017	17	95
syrah cayas   jean rené germanier   valais   switzerland	2016		135
chateauneuf du pape   clos st. jean   rhône   france	2016		140
nuits st georges   méo camuzet   burgundy   france	2015		195

<b>sake</b>		<b>10cl</b>	<b>72cl</b>
hatsumago „kimoto“ junmai   miyamanishiki, 60% pol.	NV	22	120
kiku masamune „miyabi, kimoto“ tokubetsu junmai   yamada nishiki, 65% pol.	NV	25	140