

The Chalet

The Chalet Plättli - Trockenfleisch, Rohschinken, Salami 25
Assiette du Chalet - viande séchée, jambon cru, salami
Chalet Plate - air dried Meat, cured Ham, Salami

Rustikales Rinder - Tatar, Sauerteig Toast 26
Tartare de bœuf rustique, pain au levain
Rustic Style Beef Tartare, Sourdough Toast

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons 18
Salade Doucette au lard, œuf & croûtons
Lamb's Lettuce Salad, Bacon, Egg & Croutons

Gemischter Salat, Balsamico, Italienisches oder Französisches Dressing 18
Salade mixte, vinaigrette balsamique, italienne ou française
Mixed Salad, Balsamic, Italian or French Dressing

Tagesuppe 12
Potage du jour
Daily Soup

Raclette Valaisanne - "Selection Chedi"
Einzelportion - seule portion - single portion 16
nach Belieben - à discrétion - at discretion 32

Fondue Moitié-Moitié 32
Klassische Fondue-Käse-Mischung aus Greyerzer & Vacherin Fribourgeois
Classique fondue au fromage mélange de Gruyère & Vacherin Fribourgeois
Classic Fondue Cheese Blend of Gruyère & Vacherin Fribourgeois

Fondue Gottardo 32
Fondue-Käse-Mischung aus Gottardo Grotto & Valblenio
Fondue au fromage mélange de Gottardo Grotto & Valblenio
Fondue Cheese Blend of Gottardo Grotto & Valblenio

Trüffel Fondue 44
Moitié-Moitié Fondue mit Wintertrüffeln & Champagner
Moitié-Moitié Fondue aux truffes d'hiver & Champagne
Moitié-Moitié Fondue with Winter Truffles & Champagne

Fondue & Raclette serviert mit traditionellen Beilagen (Brot & Kartoffeln)
Fondue & Raclette servis avec garnitures traditionnelles (Pain & Pommes de Terre)
Fondue & Raclette served with Traditional Garnishes (Bread & Potatoes)

<p>Fondue Chinoise 65 <i>Rind, Kalb, Poulet, Garnelen & Gemüse zum Garen am Tisch in einer duftenden Bouillon</i> <i>serviert mit einer Auswahl an Saucen & Pommes Frites oder gedämpftem Reis</i> <i>Bœuf, veau, poulet, crevettes et légumes à cuire à la table dans un bouillon parfumé,</i> <i>servi avec une sélection de sauces et de pommes frites ou de riz cuit à la vapeur</i> <i>Beef, veal, chicken, prawns & vegetables to cook at the table in a fragrant broth,</i> <i>served with a Selection of Sauces and French Fries or Steamed Rice</i></p>

The Chalet

Desserts

Meringue, rote Beeren, Eis 14
Meringue, fruits rouge, glace
Meringue, Red Berries, Ice Cream

Karamelköpflí, Kirschen, Greyerzer Doppelrahm 12
Crème Caramel, cerises, crème double de la Gruyère
Cream Caramel, Cherries, Gruyère Double Cream

Schokoladen - Brownie, Mousse, Eis 15
Chocolat - Brownie, mousse, glace
Chocolat - Brownie, Mousse, Ice Cream

Unser Sommelier empfiehlt zu Fondue & Raclette

Notre sommelier recommande avec fondue & raclette

Our sommelier recommends with Fondue & Raclette

Wine

Bottle / Glass

White

<i>Fendant Valais Giboulée, Cave Emery, Valais, Switzerland</i>	2014	45	
<i>Fendant Collection F, Charles Favre, Valais, Switzerland</i>	2016	55	9
<i>Ilex Calamin Grand Cru, Louis-Philippe Bovard, Vaud, Switzerland</i>	2014	70	
<i>Petite Arvine Collection F, Charles Favre, Valais, Switzerland</i>	2016	75	12
<i>Chardonnay Collection F, Charles Favre, Valais, Switzerland</i>	2015	75	
<i>Sancerre Chavignol, Domaine Delaporte, Loire, France</i>	2016	80	
<i>Chablís 1^{er} Cru Montée de Tonnerre, William Fèvre, Burgundy, France</i>	2014	125	

Red

<i>Dôle, Cave Fin Bec, Valais, Switzerland</i>	2014	48	
<i>Dôle de Chevalier, Vins de Chevalier, Valais, Switzerland</i>	2015	55	
<i>Gamay Vieilles Vignes, Thierry Constantin, Valais, Switzerland</i>	2014	50	10
<i>Pinot Noir St. Saphorin Grande Cuvée, Dubois Fils, Vaud, Switzerland</i>	2013	55	
<i>Pinot Noir Tradition, Donatsch, Graubünden, Switzerland</i>	2015	75	13
<i>Syrah l'Odalisque, Thierry Constantin, Wallis, Switzerland</i>	2013	90	
<i>Nuits St. Georges, David Duband, Burgundy, France</i>	2013	125	