THE CHALET

A LA CARTE

Salat / Salade / Salad

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons
Salade Doucette au Lard, Œuf et Croûtons
Lambs Lettuce Salad, Bacon, Egg & Croutons

The Chalet Plättli / Assiette du Chalet / The Chalet Plate

Trockenfleisch, Rohschinken, Salami
Viande Séchée, Jambon Cru, Salami
Air-Dried Meat, Cured Ham, Salami

Suppe / Potage / Soup

Taggesupper / Potage du Jour / Daily Soup

Raclette – 'Selection Chedi'

Fondue Moitié Moitié

Klassische Fondue-Käse-Mischung aus Greyèrzer & Vacherin Fribourgeois
Classique Fondue au Fromage Mélange de Gruyère & Vacherin Fribourgeois
Classic Cheese Fondue – Blend of Gruyere & Vacherin Fribourgeois

Trüffelfondue

Fondue mit Champagner & Wintertrüffel
Fondue aux Truffes d'hiver & Champagne
Fondue with Winter Truffles & Champagne

Fondue & Raclette serviert mit traditionellen Beilagen / Fondue & Raclette servis avec garnitures traditionnelles / Fondue & Raclette served with traditional garnishes

Nachspeise / Dessert

Meringue, Rote Beeren, Eis
Meringue, les Fruits Rouge, Glace
Meringue, Red Berries, Ice Cream

Karamelköpfli, Kirschen, Greyerzer Doppelrahm
Crème Caramel, Cerise, Crème Double de la Gruyère
Cream Caramel, Cherries, Gruyere Double Cream

FONDUE DEGUSTATION

The Chalet Plättli – Trockenfleisch, Rohschinken, Salami

Assiette du Chalet – Viande Séchée, Jambon Cru, Salami

The Chalet Plate – Air-Dried Meat, Cured Ham, Salami

---

eine Verkostung von drei verschiedenen Fondues serviert eine nach der anderen
Moitié Moitié – Alpenkräuter – Champagner & Wintertrüffel

Une dégustation de trois fondues différentes servi un après l'autre
Moitié Moitié – Herbes Alpines – Champagne & Truffes

A tasting of three different fondues served one after the other
Moitié Moitié – Alpine Herbs – Champagne & Winter Truffle

Meringue, Rote Beeren, Eis

Meringue, les Fruits Rouges, Glace

Meringue, Red Berries, Ice Cream

Unser Sommelier empfiehlt zu Fondue & Raclette / Notre sommelier recommande avec fondue & raclette / Our sommelier recommends with fondue & raclette

WEIN / VIN / WINE

Weiss / Blanc / White

Fendant AOC Valais Giboulée, Cave Emery, Wallis – Schweiz / Suisse / Switzerland	2014
Fendant de Sierre, Maurcie Zufferey, Wallis – Schweiz / Suisse / Switzerland	2013
Epesses Clos du Boux, Luc Massy, Waadt – Schweiz / Suisse / Switzerland	2012
Ilex Calamin Grand Cru, Louis-Philippe Bovard, Waadt – Schweiz / Suisse / Switzerland	2012
Chablis <<Terroir de Courgis>> Patrick Piuze, Chablis – Frankreich / la France / France	2014
La Trémaille (Petite Arvine & Chardonnay), Rouvinez,Wallis – Schweiz / Suisse / Switzerland	2011

Rot / Rouge / Red

Dôle, Cave Fin Bec, Wallis – Schweiz / Suisse / Switzerland	2014
Gamay <<Vielles Vignes>> Thierry Constantin, Wallis – Schweiz / Suisse / Switzerland	2012
Pinot Noir St. Saphorin, Dubois Fils, Waadt – Schweiz / Suisse / Switzerland	2013
Pinot Noir <<Tradition>> Donatsch, Graubünden – Schweiz / Suisse / Switzerland	2013