

Au Chalet

RESTAURANT

LES ENTREES

La Salade Verte	Fr. 8.-
La Salade Mêlée	Fr. 12.-
Os à Moelle - Pain Toasté	Fr. 14.-
Bruschetta <i>4 Tranches : Tomates concassées-Basilic-Vinaigre Balsamique-Oignons hachés-Ail</i>	Fr. 16.-
Antipasti <i>Courgettes Marinées-Artichauts-Aubergines Marinées-Bufala-Bruschetta</i>	Fr. 21.-
Les Salaisons du Pays - Viande Séchée, Jambon Cru, Lard Sec, Fromage	Fr. 29.-

LES PÂTES

Spaghetti au Pesto	Fr. 24.-
Lasagne aux Légumes	Fr. 29.-

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

Fondue Moitié – Moitié - Gruyère et Vacherin Fribourgeois – Fromagerie Piller Manu à Semsales	Fr. 25.-
Fondue de l'Alpage de Mondralèche	Fr. 25.-

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

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

La Bacchus (Bœuf), Bouillon au Vin Rouge	Fr. 43.-
Au Chalet (Bœuf Mariné Maison)	Fr. 46.-
Supplément Viande 100 gr.	Fr. 10.-

LE CHEF PROPOSE EGALEMENT DES SUGGESTIONS DU MOMENT, AVEC DES PRODUITS DE SAISON

PROVENANCE DE LA VIANDE

Bœuf (Suisse), Volaille (Suisse et UE)

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

Au Chalet

RESTAURANT

LA CHASSE

LES ENTREES

La Crème de Cèpes Persillée	Fr. 14.-
Le Carpaccio de Chevreuil à l'Huile de Noisette, Airelles Fraîches, Parmesan	Fr. 19.-
Le Feuilleté Surprise d'Automne	Fr. 22.-
Le Pâté en Croûte de Gibier, Chutney aux Pruneaux	Fr. 17.-

LES PLATS DE CHASSE

Le Civet de Chevreuil Façon Grand-mère	Fr. 32.-
L'Entrecôte de Cerf - Le Jus Corsé de Chasse au Génépi	Fr. 42.-
La Selle de Chevreuil Grand Veneur - Servie dès 2 Personnes - Prix par Personne	Fr. 54.-
Bolognaise de Chasse à l'Italienne - Penne - Pecorino (sans accompagnements)	Fr. 33.-
L'Assiette Végétarienne de Chasse	Fr. 31.-

ACCOMPAGNEMENTS : Les Spätzlis Maison - Les Garnitures de Chasse : Marrons - Choux de Bruxelles - Pomme ou Poire aux airelles - Chou Rouge

LA FONDUE DE GIBIER (MIN 2 PERSONNES - 200GR/PERS.)

Chevreuil, Cerf Mariné, Faisan	Fr. 55.-
--------------------------------	----------

ACCOMPAGNEMENTS : Les Sauces Chasse-Les Spätzlis Maison-Les Garnitures de Chasse

LES PIZZAS DU MOMENT

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

LES DESSERTS

Les Myrtilles Marinées à la Façon du Chef, Glace Yaourt	Fr. 12.-
La Crème Brûlée aux Coings	Fr. 13.-
Le Florentin aux Fruits d'Automne, Glace Noisette	Fr. 13.-
Le Moelleux au Chocolat - Cœur Coulant aux Marrons	Fr. 15.-

PROVENANCE DE LA VIANDE

Autriche-Allemagne-France-Nouvelle Zélande

Au Chalet
RESTAURANT

MENU CHASSE
(A Partir de 2 Personnes)

CHF 68.00

Le Feuilleté Surprise d'Automne

* * *

L'Entrecôte de Cerf
Le Jus Corsé de Chasse au Génépi
Les Spätzlis Maison et Les Garnitures de Chasse

Marrons – Choux de Bruxelles – Pomme ou Poire aux aïelles – Chou Rouge

* * *

La Crème Brûlée aux Coings