

# Chalet des Alpes



## **Menu du jour**

*Servi le midi en semaine*

### **Entrée**

*Vorspeise  
Appetizer*

\*\*\*

### **Plat principal**

*Hauptspeise  
Main dish*

*Fr. 22.-- p.p.*

## ***Menu du chef***

*Servi selon le marché et les envies du chef*

### **1<sup>er</sup> Entrée**

*Vorspeise  
Appetizer*

\*\*\*

### **2<sup>ème</sup> Entrée**

*2. Vorspeise  
2. Appetizer*

\*\*\*

### **Plat principal**

*Hauptspeise  
Main dish*

\*\*\*

### **Dessert**

*Süßspeise  
Dessert*

*Fr. 78.-- p.p. (dès 2 personnes)*

*Avec une entrée Fr. 69.-- p.p. (dès 2 personnes)*

# **ALLERGIES NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE**

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

**VOTRE RESTAURATEUR**

## Entrées / Vorspeisen

### *Terrine de veau maison, salade Waldorf*

*Hausgemachte Kalbfleischterrine, Waldorfsalat*

*Homemade veal terrine and Waldorf salad*

*Fr. 18.--*

### *Gratin de sole et langoustine*

*Seezunge und Scampi gratiniert*

*Sole and Scampi gratin*

*Fr. 22.--*

### *Tartare de bœuf, toast et beurre*

*Rindstatar, Toast und Butter*

*Beefsteak tatar, toast and butter*

*Fr. 19.--/29.50*

### *Melon et jambon cru du Valais*

*Melone mit Walliser Rohschinken*

*Melon and raw ham from Valais*

*Fr. 16.--*

### *6 Escargots de Bourgogne en cassolette*

*6 Schnecken im Pfännchen mit Kräuterbutter*

*6 Snails with herb butter*

*Fr. 18.--*

## Soupes / Suppen

### *Soupe Valaisanne à l'orge*

*Walliser Suppe mit Gerste/ Valaisan soup with barley*

*Fr. 9.50*

### *Crème de tomates*

*Tomatencreme/ Cream of tomatos*

*Fr. 8.--*

## Salades / Salate

### *Salade verte*

*Grüner Salat / Green salad*

*Fr. 8.--*

### *Salade mêlée*

*Gemischter Salat / Mixed salad*

*Fr. 10.--*

## Plats principaux / Hauptplatten

### *Emincé de poulet au curry Coloniale, riz, fruits et crevettes*

*Pouletgeschnetzeltes mit Früchten und Crevetten, Reis und Curry sauce*

*Minced chicken curry Coloniale, rice, fruit and shrimp*

Fr. 33.--

### *Cordon-bleu de veau, pommes frites et légumes*

*Kalbs-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse*

*Veal-Cordon-bleu, French fries potatoes and vegetables*

Fr. 38.--

### *Filets mignons de porc aux morilles, nouilles et légumes*

*Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse*

*Pork tenderloin morel cream, noodles and vegetables*

Fr. 39.--

### *Joue de veau braisée au Merlot*

#### *Pomme purée et légumes de saison*

*Im Merlot geschmorte Kalbsbäckchen, Kartoffelstock und Gemüse*

*Veal cheeks braised in Merlot, mashed potatoes and vegetables*

Fr. 36.--

### *Le veau en trois préparations (ris, joue et filet mignon)*

#### *Pommes sautées et Légumes*

*Variation vom Kalb, Bratkartoffeln und Gemüse*

*Variation of veal, roast potatoes and vegetables*

Fr. 42.--

### *Filet de bœuf en croûte d'herbes, sauce au vin rouge*

#### *Gratin dauphinois et légumes*

*Rindsfilet mit Kräuterkruste und Rotweinsauce, Gratin und Gemüse*

*Fillet of beef with herb crust, red wine sauce, gratin and vegetables*

Fr. 46.--

### *Crevettes au curry avec riz, ananas et mangue*

*Riesencrevetten an Currysauce mit Reis, Ananas und Mango*

*Prawns roasted with curry sauce, rice, pineapple and mango*

Fr. 41.--

### *Filets de perches meunière, sauce tartare, pommes frites et légumes*

*Eglifilet gebacken, Tartarensauce, Pommes frites und Gemüse*

*Perch filets depp-fried, tatar sauce, French fries and vegetables*

Fr. 37.--

### *Fondue au fromage ( dès 2 personnes )*

*Käsefondue, Cheese fondue*

Fr. 26.--p.p.

## Les classiques du Valais

### *Assiette Valaisanne*

*Walliserteller, Plate valaisanne*

Fr. 26.--

### *Grande Assiette de Salade*

*Grosser Salatteller*

*Salad in season*

Fr. 18.--

### *Assiette végétarienne et gratin Dauphinois*

*Vegetarische Platte und Kartoffelgratin*

*Vegetarian dish and gratin Dauphinois*

Fr. 26.--

### *Planchette gourmande, petite pour 2 p. grande pour 4 p.*

*Gourmetplatte*

*Gourmet board*

Fr. 50.--/Fr.80.--

### *Steak de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites et salade mêlée*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat*

*Rump steak, French fries and salad*

Fr. 28.--

### *Macaroni d'alpage*

*(Pâtes, pommes de terre, lard, sauce à la crème et oignons rôtis)*

*Äplermakkaronen, Macaroni alps-style*

Fr. 24.--

### *Croûte au fromage, jambon et oeuf*

*Käseschnitte mit Schinken und Ei*

*Chees crust with ham and egg*

Fr. 24.--

### *Assiette fitness, grande salade et émincé de poulet mariné*

*Fitnesssteller mit marinierte Pouletstreifen*

*Fitness plat with marinated chicken*

Fr. 29.--

### *Tranches panées de veau, pommes frites et légumes*

*Wienerschnitzel, Pommes frites und Gemüse*

*Escalope Viennese style, French fries and vegetables*

Fr. 34.--

## Desserts

### *Mousse aux fraises du Valais et son sorbet*

*Erdbeermousse und sorbet*

*Strawberry mousse and sorbet*

*Fr. 14.--*

### *Mousse au chocolat*

*Schokoladenmousse / Chocolat mousse*

*Fr. 12.--*

### *Tiramisu*

*Tiramisu/ Tiramisu*

*Fr. 12.--*

## Coupe de glaces

### *Bananasplit*

*Fr. 13.--*

### *Coupe Romanoff*

*Fr. 13.--*

### *Coupe Danemark*

*Fr. 12.--*

### *Café glacé*

*Fr. 12.--*

### *Sorbet abricots avec abricotine*

*Fr. 12.--*

### *Sorbets poire avec Williamine*

*Fr. 12.--*

### *Sorbet Colonel avec Vodka*

*Fr. 12.--*

*Les coupes de glaces sont aussi disponibles en petite portion !*

*Fr. 9.--*

## Glaces des Alpes

*Glace vanille*

*Glace fraise*

*Glace chocolat*

*Glace café*

*Glace caramel beurre salé*

*Glace miel*

*Sorbet abricot*

*Sorbet citron*

*Sorbet fruits de la Passion*

*Sorbet poire*

*Boule : Fr. 3.--*

*Chantilly : Fr. 1.--*