



ENTRÉES ET SALADES / STARTERS

Saucisse sèche "Apéro" <i>Dry sausage for aperitif</i>		14.-
	Petite	Grande
* Jambon cru	18.-	25.-
	100gr	150gr
* Viande séchée <i>Cured (dried) beef</i>	20.-	26.-
Planchette de fromage	18.-	25.-
Salade verte <i>Green salad (végé)</i>	Bol 7.-	Bol 9.-
Salade mêlée <i>Mixed salad (végé)</i>	Bol 9.-	Bol 12.-
Sérac poêlé sur salade mêlée <i>Grilled curd cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>	13.-	21.-
Tomme poêlée sur salade mêlée <i>Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>		21.-
Tartare de légumes et buratina, toast		25.-

AUTRE SPÉCIALITÉS / OTHER SPECIALITIES

	1/2 Portion	Portion
La traditionnelle soupe du chalet (Maison) <i>Traditional chalet soup, macaroni and vegetables</i>		20.-
* Macaroni du chalet <i>Baked macaroni with ham, cheese and cream</i>	15.-	22.-
Macaroni du chalet version Végé (crème, fromage, champignons) <i>Baked macaroni végété with cheese, cream, mushrooms</i>	15.-	22.-
Rösti nature <i>Grated and grilled potatoes</i>	15.-	20.-
Supplément		
Œuf		3.-
Tomme poêlée		6.-
Fromage/ Légumes		4.-
*Lardons/Jambon		
* Rösti paysan (lard et œuf) <i>Grated and grilled potatoes with bacon and eggs</i>	19.-	26.-
Tomme poêlée ou sérac sur rösti <i>Grated and grilled potatoes with grilled soft cheese (végé)</i>	18.-	24.-
*Papet Vaudois		26.-



NOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE / OUR CHEESE SPECIALITIES

(Minimum 2 pers/Prix par personne)	200gr	300gr
Fondue maison <i>Cheese fondue</i>	25.-	32.-
Fondue aux échalotes <i>Cheese fondue with shallots</i>	26.-	33.-
Fondue aux herbes <i>Cheese fondue with fine herbs</i>	26.-	33.-
Fondue aux tomates et pommes de terre <i>Cheese fondue with tomatoes and potatoes</i>	26.-	33.-
Fondue aux champignons <i>Cheese fondue with mushrooms</i>	26.-	33.-
Fondue à la truffe servi avec des pommes de terre <i>Cheese fondue with truffle</i>	28.-	36.-
Supplément pommes de terre / potatoes		3.-
Raclette à volonté <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles</i>		40.-P/P
Raclette à volonté avec * plat de viande <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles, and cold meat platter</i>		49.-P/P
Raclette à la portion (sans salade) <i>Single portion of raclette (without salad)</i>		9.-

A midi, raclette sur réservation. Servie de 12.00 hres à 14.00 hres
At lunch time served on booking and from 12.00 am to 2.00 pm

	1/2 Portion	Portion
Croûte au fromage <i>Crusty grilled bread with melted cheese (végé)</i>	16.-	23.-
Croûte au fromage et jambon <i>Crusty grilled bread with melted cheese and ham</i>	18.-	25.-
Croûte au fromage complète <i>Crusty grilled bread with melted cheese, ham and egg</i>	19.-	26.-
Croûte aux champignons <i>Crusty grilled bread with mushrooms</i>	26.-	31.-
Croûte aux champignons avec crème <i>Crusty grilled bread with mushrooms and cream</i>	28.-	33.-

Pour les allergies connues se référer à notre Personnel

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte
All our main courses come with a green salad

* Contient du Porc

NOS VIANDES / MEAT DISHES

Au feu de bois / Grilled on an open fire
Seulement le soir et le week-end

Toutes nos grillades sont servies avec des rösti ou pommes au four,
légumes du jour, sauce « Leysin » ou un beurre « Maison »
All our grilled meats are served with rösti, vegetables and sauce or butter

Escalope de poulet 170 gr. <i>Chicken breast steak</i>	30.-
Steak de cheval 180 gr. <i>Horse steak</i>	31.-
Rack d'agneau 4 côtes 300 gr. <i>Rack of lamb</i>	42.-
Côte de bœuf ~400gr <i>Prime rib ~400gr</i>	45.-

Entrecôte de bœuf <i>beef entrecôte</i>	150gr 34.-	220gr 41.-
---	-----------------------------	-----------------------------

Provenance des viandes
Veau, porc et charcuterie : Suisse - Allemagne
Bœuf: Suisse - Paraguay
Poulet: Suisse - France
Agneau: # Nouvelle-Zélande - #Australie
Cheval: Canada - # Argentine
peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux

Carafe d'eau (si aucune boisson commandée) Tap water (if no other drinks ordered)	3.-
--	------------

Couverts supplémentaires / plats partagés Supplement for extra cutlery / shared dishes	5.-
---	------------

Bac à l'importé	1.-
-----------------	------------



Follow us on Facebook

