

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN



LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Spécialités du Chalet

Fondue moitié-moitié (250g) à la bière Houleuse de Dr. Gab's 29.00
Half-and-half fondue with Houleuse beer from Dr. Gab's
Halb-und-halb Fondue, mit Dr. Gabs Houleuse-Bier

Fondue aux herbes du Grand-Saint- Bernard (250g) 37.00
Herb fondue from Grand-Saint-Bernard
Fondue mit Kräutern des Heiligen Bernhard

Fondue à la truffe noir 44.00
Tomato fondue
Tomatenfondue

Fondue à l'ail d'ours 39.00
Wild garlic fondue
Bärlauch-Fondue

Assiette de charcuterie et viandes séchées (200Gr) 38.00
Cold cuts and dried meats platter
Charcuterie und getrocknete Fleischplatte

Portion de pommes de terre nature ou cornichons/petits oignons ou légumes vapeur 5.00

Röstis (cuisson entre 10 à 15 minutes)

Rösti nature servi avec légumes 23.00
Plain rösti served with vegetables
Einfaches Rösti mit Gemüse serviert

Suppléments: Lardons 3.00, Fromage (raclette) 3.00, Œuf 3.00

Supplements: Bacon 3.00, Raclette cheese 3.00, egg 3.00

Ergänzungsmittel: Speck 3.00, Käse (Raclette) 3.00, Spiegelei 3.00

Rösti complet 29.00
Whole-wheat rösti
Rösti Plain

Menu du Chalet (dès 2 personnes)

Assiette de charcuterie et viandes séchées

Cold cuts and dried meats platter
Charcuterie und getrocknete Fleischplatte

Fondue moitié-moitié

Half-and-half fondue
Halb-und-halb Fondue

Dessert au choix

Menu à CHF 55.– par personne

Supplément par personne pour les autres fondues:

Fondue aux herbes du Grand Saint-Bernard CHF 8.00,ail d'ours CHF 10.00,truffe noir CHF 15.00

Pour les enfants de moins de 12 ans, 40% de rabais sur tous les plats de la carte,
à l'exception des entrées, desserts et menus

Provenance des Charcuteries et pain : Suisse

Cher client, Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances,
nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Fromages/ Cheeses/ Käse

Assiette de fromages affinés	17.50
Assortment of aged cheeses	
Auswahl gereifter Käsesorten	

Desserts/ Desserts/ Desserts

Tatin froide de coing, sablé noisette, crème légère au marron & caramel	16.00
Cold quince Tarte Tatin, hazelnut shortbread, light chestnut cream & caramel	
Kalte Quitten-Tarte-Tatin, Haselnuss-Mürbeteig, leichte Maronencreme & Karamell	
Chocolat noir, pistache e son croustillant	17.50
Dark chocolate, pistachio & crunchy elements	
Dunkle Schokolade, Pistazie & knusprige Elemente	
Coupe du Chalet : vermicelles* de marrons, glace vanille, coulis de chocolat, meringues maison et crème chantilly	17.50
Coupe du Chalet: chestnut vermicelli*, vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade meringues & whipped cream	
Coupe du Chalet: Maronen-Vermicelles*,Vanilleeis, Schokoladensauce,hausgemachte Meringues & Schlagsahne	
Meringues et crème double	13.00
Meringues & double cream	
Meringues & Doppelrahm	
Tarte du jour	10.50
Pie of the day	
Tarte des Tages	
Les suggestions du pâtissier	14.00
Pastry chef's suggestions	
Empfehlungen des Pâtissiers	
Café glacé : (deux boules de glace café, espresso et chantilly)	13.90
Iced coffee :coffee ice cream, espresso and whipped cream	
Eiskaffee : (zwei Kugeln Kaffee, Espresso und Schlagsahne)	
Coupe Alessandra :(glace vanille, caramel, sauce caramel et chantilly)	13.50
Alessandra cup :Vanilla ice cream, caramel sauce and whipped cream	
Alessandra Cup :(Vanilleeis, Karamell, Karamellsauce und Schlagsahne)	
Coupe Danemark :(deux boules glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	13.50
Danemark cup :vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
Dänemark Pokal :(zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne)	
Coupe Colonel : (deux boules de sorbet citron arrosées de Vodka)	13.90
Colonel cup : lemon sorbet, topped with vodka	
Colonel Cup : (zwei Kugeln Zitronensorbet mit Wodka beträufelt)	
Coupe Valaisanne :(deux boules de sorbet abricots du valais arrosées d'Abricotine)	15.90
Valaisanne cup :Valais apricot sorbet, topped with Abricotine	
Valais-Becher : (zwei Kugeln Wallis-Aprikosensorbet, mit Aprikose beträufelt) 15,90	
Coupe Général :(deux boules de glace vanille arrosées de Whisky)	13.90
Général cup : vanilla ice cream, topped with whisky	
Allgemeine Passform :(zwei Kugeln Vanilleeis mit Whiskey beträufelt)	

Glaces et sorbets artisanales de l'Artisan Glacier à La Conversion:

1 boule/1 scoop/1 Kugel	4.90
2 boules/2 scoops/2 Kugeln	8.90
3 boules/3 scoops/ 3 Kugeln	12.90

Sorbets :

Chocolat noir, citron, abricot, framboise

Sorbets : Dark chocolate, lemon, apricot, raspberry

Sorbets: Zartbittere Schokolade, Zitrone, Aprikose, Himbeere

Glaces :

Vanille, caramel beurre salé, café

Ice creams :Vanilla, salted caramel, coffee

Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 8.1% CHE 202.146.673 incluse

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Eiscreme: Vanille, gesalzenes Butterkaramell, Kaffee



Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 8.1% CHE 202.146.673 incluse