

## Les entrées

<b>Planchette fromage et charcuterie</b> <i>Variation de fromages et charcuteries régionales</i>	16.-	24.-
<b>Le mesclun de salade verte</b>		8.-
<b>La salade « Le Vieux Chalet »</b> <i>Œuf dur de la Ferme, lard séché, croutons et copeaux de vieux gruyère d'alpage</i>		16.-
<b>La saladine automnale</b> <i>Filet de cerf, figues, pignons et airelles</i>		19.-
<b>La terrine de foie gras mariné à la malvoisie</b> <i>Figue au porto, chutney de coing et brioche maison</i>		29.-
<b>La soupe de potimarron</b> <i>Tartare de bolets et huile de noisettes</i>		12.-

## Les plats

<b>L'émincé de filet de veau aux champignons</b> <i>Servi avec son rösti croustillant</i>	36.-
<b>Le filet de chevreuil au poivre de Tasmanie</b> <i>Spätzli maison et garniture automnale</i>	44.-
<b>L'entrecôte de cerf sauce aux mûres</b> <i>Spätzli maison et garniture automnale</i>	42.-
<b>Le civet de chamois des Alpes façon grand veneur</b> <i>Spätzli maison et choux de Bruxelles</i>	32.-
<b>Le risotto aux bolets, craquelin de parmesan</b> <i>Poêlé de bolets</i>	28.-
<b>Les filets de perche meunière (220 gr.)</b> <i>Bouquet de saladine et pommes frites</i>	34.-
<b>L'entrecôte de bœuf rassis sur os, sauce aux bolets</b> <i>Légumes de saison et pommes de terre sautées</i>	48.-

## **Le Menu Gourmand**

**La crème de potimarron  
Tartare de bolets et huile de noisette**

**ou**

**Le dos de cabillaud en cuisson lente  
Émulsion yuzu, mandarine et coquillages**

**\* \* \***

**Le filet de chevreuil au poivre de Tasmanie  
Spätzli, Choux rouge, marrons caramélisés, poire à Botzi  
et choux de Bruxelles**

**\* \* \***

**Assiette de fromages de nos alpages**

**\* \* \***

**La Crème brûlée au praliné  
Parfait glacé à la fée verte de Neuchâtel**

**Menu 3 plats 62.-  
Menu 4 plats 73.-  
Menu 5 plats 84.-**

## Les spécialités régionales

<b>Le burger « Kuchôla » pur bœuf (180 gr.)</b>	24.-
<i>Pain maison safrané, compotée d'oignons, lard grillé et vacherin</i>	
<b>La Fondue moitié-moitié</b>	23.-
<i>Gruyère « AOC » et vacherin « AOC »</i>	
<b>La fondue Vacherin « tiède »</b>	24.-
<i>Servi tiède et accompagnée de pommes de terre</i>	

**Les Grosses Pièces en 2 services**  
*(Selon arrivage et à partir de 2 personnes)*

**La selle de chevreuil « Grand Veneur »** 58.-  
*Spätzli maison et garniture automnale*

**La côte de bœuf rassie sur os** 58.-  
*Pommes de terre sautées au romarin et légumes de saison*

**Le Bar de ligne en croute de sel (selon arrivage)** 54.-  
*Pommes de terre sautées au romarin et légumes de saison*

**Notre chef de service se fera un plaisir de vous proposer les pièces du jour selon l'arrivage**

## Les desserts

**La sélection de fromages de nos alpages et de la région** 14.-

**Le gratin de mangue en voile de frangipane** 12.-  
*Coulis fruits de la passion et glace fleur de lait*

**La Crème brûlée au praliné** 12.-  
*Parfait glacé à la fée verte de Neuchâtel*

**Le tiramisu « Vieux Chalet »** 12.-  
*Au poire à Botzi servi tiède*

**Les Meringues de la gruyère et crème double** 12.-  
*Glace vanille et fruits rouges*

**La coupe Danemark** 12.-  
*Glace vanille de la laiterie de Charmey, sauce chocolat et chantilly*

**Les glaces et sorbets artisanaux** 3.50 / boule  
*Glace de la laiterie de Charmey*

- *Vanille bourbon*
- *Chocolat*
- *Café*
- *Cassis*
- *Fraise*
- *Pistache*

## ***Provenance de nos viandes et poissons***

<b><i>Bœuf</i></b>	<i>Suisse</i>
<b><i>Veau</i></b>	<i>Suisse</i>
<b><i>Porc</i></b>	<i>Suisse</i>
<b><i>Poulet</i></b>	<i>Suisse</i>
<b><i>Gibier</i></b>	<i>Autriche</i>
<b><i>Poisson</i></b>	<i>Suisse / UE</i>