Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants
depuis 1959

Aus der Erfahrung und dem Augenblick entsteht eine Idee

Die Wünsche unserer Gäste sind unsere Priorität und das Vertrauen,
das sie uns schenken, ist die Basis unseres Unternehmens.
Als Fachleute mit anerkannten Kompetenzen in der Gastronomie
und Know-how in der Hotellerie sind wir motiviert,
Ihnen nur das Beste zu bieten und Sie stets mit
herzlicher Gastfreundschaft willkommen zu heissen.
Wir präsentieren Ihnen eine exzellente Küche.
Hinter jedem unserer Rezepte verbirgt sich eine Inspiration
und die ständige Suche nach Exzellenz.
Dennoch legen wir Wert auf Transparenz.
Wir teilen unser kulinarisches Wissen gerne mit Ihnen,
denn Ihre Vorliebe ist unser Barometer für die Zukunft.
Bei der Wahl der Produkte legen wir Wert auf verantwortungsvollen Konsum.
Deshalb bevorzugen wir lokale Produkte mit Gütesiegel,
die fair gehandelt werden und umweltfreundlich sind.

La Direction
Mr. Ziörjen Frédéric

Chef de Service
Mr. Laboz Jonathan

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants
depuis 1959

Einheimische Spezialitätenplatte

Freiburger Beinschinken, und Wurst, 24.- 32.-
Trockenfleisch aus Epagny, luftgetrocknete Wurst und geräucherter Speck

La fondue « Moitié-Moitié » 26.-
Aus der Käserei von Sébastien Piller in Charmey, kleine Erdäpfel

Unsere Signature Gerichte
(nach Tagesangebot und ab 2 Personen)

Der Wolfsbarsch in der Salzkruste serviert, 54.-/pp
knackige Gemüsevinaigrette
Mit Erdäpfeln und frischem, gegrilltem Gemüse serviert
(nach Tagesangebot und ab 2 Personen)

Das Rinds-Kotelette am Knochen gereift, 54.-/pp
gegrillt und in der Buche geräuchert,
Grüne Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Grillgemüse

Unser Chef de Service informiert Sie gerne über unser täglich frisches Angebot.

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants
depuis 1959

Vieux Chalet Menü

Wintersalat „Schneeflocke“
Salatblätter, Rotkohl, Avocado, Granatapfel
Leicht geräucherter Ricotta aus der Käserei von Herrn Clément in Jaun
Vinaigrette mit mildem Öl

_____ . _____

Sämiges Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen
Knuspriges Rösti, Frühlingszwiebel und in Balsamico kandierte Zwiebeln

_____ . _____

Die Käseplatte von unseren Sennern
Chutney und Früchte der Saison

_____ . _____

Die Delikatesse aus Gruyère
Meringue aus Botterens, Doppelrahm aus der Käserei in Charmey,
Milchblumeneis und Kompott von roten Früchten

Menü-Preis mit 3 Gerichten 66.-

Menü-Preis mit 4 Gerichten 73.-

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants
depuis 1959

Wählen Sie selbst aus unserer à la Carte Karte ihr Lieblings-Menü aus

Menü 3 Gerichte 72.-
Das «Genussmenü» in drei Gängen
Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert

Menü 4 Gerichte 85.-
Das «Fantasiemenü» aus vier Gaumenfreude-Gängen
Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

Menü 5 Gerichte 95.-
Das «Gourmetmenü» aus tausend Aromen
Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse, und ein Dessert unseres Patissiers

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants depuis 1959

Die raffinierten Spezialitäten aus der Küche des «Vieux Chalets»

Die Vorspeisen

Der kleine grüne Blattsalat 9.-
mit hausgemachter Olivenvinaigrette

Wintersalat „Schneeflocke“ 18.-
Salatblätter, Rotkohl, Avocado, Granatapfel,
Leicht geräucherter Ricotta aus der Käserei von Herrn Clément in Jaun
Vinaigrette mit mildem Öl

Frédérics Entenleberterrine (F), 26.-
Colombo-Syrah-Gel und Feigenkompott
Hausgemacht Cuchaule Brot

Tatar mit sonnengetrockneten Tomaten 23.-
Mildes Lachsfilet aus Norwegen und Tobico

Misosuppe 15.-
Tofu, Frühlingszwiebeln, Koriander und Mungobohnensprossen

Das perfekte Ei vom Liderrey-Hof, „Meurette-Art“ 17.–
Espuma Schaum nach Burgunder Art, Zwiebeln und Salat, Brotkruste

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants depuis 1959

Die Hauptgänge

Sämiges Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen 42.-
Knuspriges Rösti, Frühlingszwiebel und in Balsamico kandierte Zwiebeln

Mit Kriek-Bier glasierter Schweinebauch 38.-
Knusprige Polenta und Wintergemüse

Gebratener Seeteufelschwanz mit Meeresfrüchten und Ingwerjus 41.–
Karotten-Rote-Bete-Gemüse
Camargue-Reis

Hähnchenbrustfilet aus Freilandhaltung 39.–
Champagner und Feldsalat
Kohlrabi und Macaire-Kartoffeln mit schwarzem Knoblauch

Linguine mit Gorgonzola, Trüffel und Haselnüssen 32.–
Parmesancracker und Sellerieblatt-Chiffonade

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants
depuis 1959

Die Desserts

Der Mojito 9.-
Sorbet Mojito «Spezial Vieux Chalet»
Mit Bio Prosecco angegossen

Der Walliser 9.-
Hausgemachtes Aprikosensorbet
Eine Träne Aprikosen Branntwein

Der Freiburger 9.-
Sorbet von der Birne Conference
Ein Schluck Poire à Botzi Branntwein

Der Sarder 9.-
Mandarin-Sorbet
Ein Hütschen Limoncello

Von hier und anderswo 9.-
Litschi-Sorbet
Ein Hauch von Malibu

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Le Vieux Chalet Hôtel - Restaurants depuis 1959

Die Käseplatte von unseren Sennern 14.-
Chutney und Früchte der Saison

Birne Belle Hélène, nach Art des Vieux Chalet 14.-
Cailler-Schokoladensoße, Schlagsahne, Mandeln,
Hausgemachtes Vanilleeis

Passionsfruchtmousse, 14.-
Joghurt und Lebkuchen
Mandarinen sorbet

Meringue aus Botterens, Doppelrahm aus der Käserei in Charmey, 12.-
Milchblumeneis und Kompott von roten Früchten

Auswahl an handwerklich hergestelltem Eis 3,50

(Vanille, Schokolade, Karamell, Kaffee)

Und hausgemachte Sorbets (Ananas, Mojito, Erdbeer-Rotwein)

Wir bieten Ihnen außerdem die Sorbets des Tages von unserem Konditor an.

Doppelte Sahne oder Schlagsahne 3,00.-

Allergien

Liebe Gäste
Auf Verlangen gibt Ihnen unser Chef de service gerne Auskunft betreffend
Allergien und Unverträglichkeiten.

Ihre Gastgeber

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU

Netto-Preise CHF & Service inbegriffen
Unser Fleisch stammt aus CH und EU