



Au cœur d'une idée, l'expérience de l'instant présent.

Nos clients et leur satisfaction sont notre priorité, votre confiance est le socle de notre entreprise. Nous nous entourons de professionnels aux compétences reconnues qui nous motivent à la plus haute performance. Nous nous engageons à vous faire découvrir notre sens de l'accueil et notre savoir-faire en Hôtellerie. La qualité de notre Cuisine reflète notre volonté d'un partage culinaire et d'émotions, d'un souvenir basé sur un travail d'avenir. Derrière chacune de nos recettes, se cache une inspiration, la recherche continuelle de l'excellence. Nous favorisons une consommation responsable, des produits labellisés et locaux, le commerce équitable et le respect de l'environnement font partie de nos priorités.

Ensemble, nous sommes très heureux de vous accueillir au Vieux Chalet.

La Direction Mr. Ziörjen Frédéric

Chef de Service Mr. Laboz Jonathan

Prix ttc en CHF & service compris - Prices in CHF include tax & service charge.

Les plats traditions

La planchette gourmande du terroir

Jambon et saucisson de la Borne, viande séchée d'Epagny, saucisse sèche et lard du fumoir
Gruyère, Vacherin et fromages de nos Armaillis

24.-

32.-

La fondue moitié-moitié 220g

De la fromagerie de Sébastien Piller, Val-de-Charmey
Pommes de terre grenailles

26.-

Nos plats signatures

(Selon arrivage et à partir de 2 personnes)

Le loup de mer en croute de sel, vierge de légumes

Garniture de pommes de terre et légumes grillées

54.-/pp

La selle de chevreuil façon "Le Vieux Chalet"

Spätzli maison, poire à Botzi, choux rouge confits, marrons glacés et garniture automnale

59.-/pp



Le Menu Vieux Chalet

La salade « Du Sud-Ouest »

Feuilles de saladine, gésiers confits, filet de canard fumé,
Figues et bleu de la Gruyère, graines torréfiées
Douce vinaigrette à l'huile vierge

_____ . _____

Emincé de veau, sauce crémeuse aux champignons
Rösti croustillant, oignons nouveaux et confit au vinaigre balsamique

_____ . _____

L'ardoise fromagère de nos « Armaillis »
Chutney aux fruits de saison

Et / ou

La gourmandise de la Gruyère

Meringue de Botterens, crème double de notre laitier Charmeysan,
Glace à la vanille artisanale et compotée de fruits rouges

Menu 3 plats : 65.-

Menu 4 plats : 72.-

Prix ttc en CHF & service compris - Prices in CHF include tax & service charge.

L'échappée belle

Une carte qui vous donne la possibilité de composer votre menu signature

- | | |
|---|------|
| Le menu « plaisir » en trois temps
Composé d'une entrée, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert | 72.- |
| Le menu « fantaisie » aux quatre délices culinaires
Composé de deux entrées, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert | 85.- |
| Le menu « gourmand » au mille saveurs
Composé de deux entrées, d'un plat, d'un fromage et d'une douceur de notre pâtissier | 95.- |

Les spécialités raffinées de la cuisine du « Vieux Chalet »

Les entrées

La salade de mesclun Vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge	9.-
La salade « Du Sud-Ouest » Feuilles de saladine, gésiers confit, canard fumé, Figues, graines torréfiées, vinaigrette à l'huile vierge	18.-
L'œuf parfait de la ferme du Liderrey, Espuma au lard de chez Gachet à Charmey, Truffe et cucurbita pepo de Morat	21.-
Le velouté de patate douce et cacahuètes grillées Fleurs de grenade et filet d'huile d'avocat	15.-
Le parfait de foie de volaille en manteau de graines de courge Croustillant de pain, chutney de dattes et oignons rouge	24.-
Le dos de dorade rose en fines tranches, caviar de balsamique Marinade d'agrumes, gingembre et citronnelle, légumes racines et yaourt	23.-

Les plats

Les médaillons de chevreuil en robe de cornes d'abondance, sauce champignons au Cognac Spätzli maison, airelles, poire à Botzi et garnitures automnales sur une mousseline de céleri vanillée	48.-
Le filet de cerf au poivre de Sichuan, jus au coulis de mûre Spätzli maison, poire à Botzi et garnitures automnales	52.-
Le poêlon de civet de chamois façon grand veneur au chocolat noir 70% Oignons, lard et champignons, garniture automnale	36.-
Le dos de Red-Snapper en confit d'huile d'olive vierge Émulsion Champagne Riz Venere à la méditerranéenne, artichaut, olives et courgettes	44.-
L'émincé de veau, sauce crémeuse aux champignons Rösti croustillant, oignons nouveaux et oignon de Tropea au balsamique	43.-
L'assiette du chasseur bredouille La tarte à la courge butternut et feta, garnitures automnales en déclinaison	33.-

Les desserts

Le Mojito Sorbet Mojito « spéciale Vieux Chalet » Arrosé de Proseco BIO	9.-
Le Valaisan Sorbet Abricot Maison Une larme d'abricotine	9.-
Le Fribourgeois Sorbet poire conférence artisanal Une coulée de poire à Botzi	9.-
Le Sarde Sorbet citron BIO Una casque' di Limoncello	9.-
D'ici et d'ailleurs Sorbet baies des bois de notre production Un nuage de Vodka	9.-

Les desserts

L'ardoise fromagère de nos Armaillis Chutney aux fruits et bricelet au cumin	14.-
La crème brûlée aux châtaignes Glace à la fée verte de Neuchâtel	14.-
Le Brownie au chocolat Cailler et noix torréfiées Mousse au chocolat amer, tuile croustillante, fraîcheur à la poire Conférence	14.-
La meringue et la crème double de la Gruyère Glace à la vanille artisanale et compotée de fruits rouges	12.-
Le moment fraîcheur Choix de glaces artisanales (Vanille, Chocolat, Caramel, Café) Sorbets maison (Ananas, Abricot, Mojito, Faise-vin rouge, Citron, Baies des bois, Poire) Supplément crème double ou chantilly	3.50/ boule 3.00.-

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

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

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 Gemüse vinaigrette
Mit Erdäpfeln und frischem, gegrilltem Gemüse serviert
(nach Tagesangebot und ab 2 Personen)

Rehrücken nach „Le Vieux Chalet“-Art 59.-/pp
Hausgemachte Spätzli, Botzi-Birne, kandierter Rotkohl,
Kandierte Maronen und herbstliche Garnitur

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

Vieux Chalet Menü

Südwestlicher Salat

Salatblätter, konfierte Entenmägen, geräuchertes Entenfilet,
Feigen und Gruyère-Blauschimmelkäse, geröstete Kerne
Süße native Olivenöl-Vinaigrette

_____ • _____

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,
Vanilleeis und Kompott von roten Früchten

Menü-Preis mit 3 Gerichten 65.-

Menü-Preis mit 4 Gerichten 72.-

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

Die raffinierten Spezialitäten aus der Küche des «Vieux Chalets»

Die Vorspeisen

Der kleine grüne Blattsalat 9.-
mit hausgemachter Olivenvinaigrette

„Südwest“-Salat 18.-
Salatblätter, konfierte Muskelmägen, geräucherte Ente,
Feigen, geröstete Kerne, natives Olivenöl-Vinaigrette

Das perfekte Ei vom Bauernhof Liderrey, 21.-
Speck-Espuma von Gachet in Charmey,
Trüffel und Cucurbita Pepo aus Murten

Süßkartoffel- und geröstete Erdnussvelouté 15.-
Granatapfelblüten und ein Spritzer Avocadoöl

Hühnerleberparfait mit Kürbiskernen umhüllt 24.-
Knuspriges Brot, Dattel- und Rotlauch-Chutney

Dünn geschnittener Doraderücken, Balsamico-Kaviar 23.-
Zitrus-, Ingwer- und Zitronengrasmarinade, Wurzelgemüse und Joghurt

Die Hauptgänge

Rehmedaillons im Füllhornkleid, 48.-,

Pilzsauce mit Cognac Hausgemachte Spätzli, Preiselbeeren,
Botzibirne und herbstliche Garnituren, Vanille-Sellerie-Mousseline

Hirschfilet mit Sichuanpfeffer, Brombeercoulis 52.-

Hausgemachte Spätzli, Botzibirne und herbstliche Garnituren

Gämsenpfanne nach Grand Veneur Art 36.-

70% Zartbitterschokolade

Zwiebeln, Speck und Champignons, herbstliche Garnitur

Red Snapper-Rückenconfit in nativem Olivenöl 44.-

Champagner-Emulsion

Mediterrane Furniere mit Artisocken, Oliven und Zucchini

Sämiges Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen 43.-

Knuspriges Rösti, Frühlingszwiebel und in Balsamico kandierte Zwiebeln

Der leere Jägerteller 33.-

Butternusskürbis-Feta-Tarte mit verschiedenen herbstlichen Füllungen

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.-

Sorbet Zitrone Bio
Ein Hütschen Limoncello

Von hier und anderswo

9.-

Hausgemachtes Beerensorbet
Mit einer Wolke von Vodka

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

Kastanien-Crème-Brûlée **14.-**
Grünes Feeneis aus Neuchâtel

Cailler Schokoladen- und geröstete Walnuss-Brownies **14.-**
Bittersüße Schokoladenmousse, knusprige Tuile, frische Conference-Birne

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

Erfrischender Moment **3.50/ Kugel**
Hausgemachte Glaces und Sorbets (vanille, chocolat, caramel, café)
(Ananas, Abricot, mojito, fraise-vin rouge, citron, baies des bois, poire)

Supplements Doppelrahm oder Schlagrahm **3.00.-**

Allergien

Liebe Gäste

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

Ihre Gastgeber