

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

Chefs de Service
Mr. Laboz Jonathan
Chef de Service Mr. Jan Eric

Ein kleines Wort von Frédéric,

Unsere Kunden und deren Zufriedenheit stehen für uns an erster
Stelle

„Willkommen. Unsere Küche ist eine Hommage an das Terroir von
hier und anderswo. Jedes Gericht zeichnet sich durch frische,
saisonale Produkte aus, die von leidenschaftlichen Handwerkern
aus unserer wunderschönen Region angebaut, gezüchtet oder
verarbeitet werden.

Wir arbeiten mit vielen Handwerkern im Tal zusammen,
leidenschaftlichen Menschen, die wie wir ihr Herzblut in ihren
Beruf stecken.

Die Käserei Piller in Charmey, Herr Clément, Käser in Jaun, sowie
die verschiedenen Käsesorten aus dem Pays-d'Enhaut „Meine
Herkunftsregion“.

Die Metzgerei Gachet in Charmey, Eier vom Bauernhof Liderrey,
unser hochwertiges Fleisch, Geflügel und Fisch von Schweizer
Produzenten.

Besonderes Augenmerk lege ich auf die Qualität unseres Fisches
sowie auf den Respekt vor den Jahreszeiten und
Angelbedingungen.

Der Großteil unseres Gemüses stammt von unserem Schweizer
Gemüse Gärtner
(Region Morat).

Wir arbeiten hauptsächlich mit ligurischem Olivenöl „Asplanato“
Unser 100 % Arabica-Kaffee stammt aus der Rösterei Admir,
einem kleinen Handwerksbetrieb in Chaux de Fonds, NE.

Unsere große Auswahl an Schweizer Alpentees sowie unser hier
gefiltertes Mineralwasser im Vieux Chalet.

Auch unsere hochwertigen Schweizer Winzer finden ihren Platz
auf unserer Weinkarte.

Jeder unserer Lieferanten trägt zu einem Geschmackserlebnis bei
und wir achten darauf, für Sie und mit Ihnen die besten Produkte
auszuwählen.

Einheimische Spezialitätenplatte

Freiburger Beinschinken, und Wurst,
24.- 34.-

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,
56.-/pp
gegrillt und in der Buche geräuchert,
Jus, gewürzt mit neuem Kuba Pfeffer
Kartoffelgratin und Grillgemüse

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

Vieux Chalet Menü

Der Salat „Pétolets und Sarde“.
Salatblätter, sardische Pecorino-Späne, grüne
Spargelpfeifen, Alpenschweinsspeck,
Löwenzahn-Honig-Vinaigrette aus dem Pays-
d'Enhaut mit Vollkornsenf

_____ · _____

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 69.-

Menü-Preis mit 4 Gerichten 75.-

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

Menü 3 Gerichte 71.-

Das «Genussmenü» in drei Gängen
Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert

Menü 4 Gerichte 83-

Das «Fantasiemenü» aus vier Gaumenfreude-
Gängen
Zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert

Menü 5 Gerichte 94.-

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

Der Salat „Pétolets und Sarde“

17.-

Salatblätter, sardische Pecorino-Späne, grüne
Spargelpfeifen, Alpenschweinsspeck,

Löwenzahn-Honig-Vinaigrette aus dem Pays-
d'Enhaut mit Vollkornsenf

Die perfekte Kalbsleber angemacht

Pulverisierten Pistazien,
Grünes Apfelgel mit Calvados und knusprigem
Brot

Sanft gegartes Ei bei 64° vom Hof Liderrey und Morcheln 19.-

Pastinaken-Espuma mit Tonkabohnengeschmack

Das Seriol Carpaccio in Misosauce- Vinaigrette, 25.-

Koriander und Wasabi, Blumen aus dem
Gemüsegarten

Die „Vieux Chalet“-Ravioli vom Kaninchenconfit 1

Schalotten, Pfeffer- und Chorizo-Saft, Kugel
Belp-Späne

Die Hauptgänge

Sämiges Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen

43.-

Knuspriges Röstli, Frühlingszwiebel und in Balsamico kandierte Zwiebeln

Gebratene irische Lammkrone,

46.-

Physalis-Confit und Goji-Beeren, jungfräuliche Mechouia

Bulgur mit Mandeln, Granatäpfeln, Weintrauben und Limette,

Mousseline aus grünen Erbsen

Die Rückseite vom gebratenen Zanderfilet,

44.-

Morchelsauce mit Cognac und Spargel

Fondantkartoffeln mit Petersilie

Oktopustentakel in Asplanato-Nativöl,

42.-

Algen- und Macadamia-Gewürz

Kartoffel „Camote Morado“ Spitzkohl

Kalbsbries in Kern- und Kakaopanade,

45.-

Portweinsaft, Pastinakenmousseline und Babysalat

Carnaroli-Risotto mit Spargel und Pernod,

32.-

Parmesan-Cracker und ein Schuss Asplanato-Olivenöl in Ligurien

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

Der Käseschiefer von unserem Armaillis

14.-Fruchtchutney und
Kreuzkümmelbricelet

Die drei Sorbets, Mojito, Waldbeeren,

Konferenzbirne 11.-Begleitet
von unseren knusprigen Süßigkeiten

Der Dubbel Bubbel „Schokolade in zwei

Texturen“ 14.-Chiboust
mit Tonkabohne, Physalis-Confit
Frische Waldbeeren, knuspriges Baiser,
Hagebuttengel

Zimt-Rhabarber-Crumble

Gekochtes Weinbricelet

Die Delikatesse des Gruyère

Hausgemachtes Vanilleeis und Kompott aus
roten Früchten

Der frische Moment 3,50/Ball

Auswahl an hausgemachten Eissorten (Vanille,
Schokolade, Karamell, Kaffee)

Und hausgemachte Sorbets (Ananas, Mojito,
Erdbeere und Rotwein)

Extra Doppelrahm oder Schlagsahne

Aufpreis für Doppelrahm oder Schlagsahne

3,00.-

Allergien

Liebe Gäste

Auf Verlangen gibt Ihnen unser Chef de service gerne Auskunft
betreffend

Allergien und Unverträglichkeiten.

Ihre Gastgeber