

**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 continue 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

Chef de Service Mr. Jan Eric

Un petit mot de Frédéric,

Nos clients et leur satisfaction sont notre priorité

« Bienvenue. Notre cuisine est une célébration du terroir d'ici et d'ailleurs. Chaque plat met à l'honneur des produits frais et de saison, cultivés, élevés ou transformés par des artisans passionnés de notre belle région.

Nous travaillons avec de nombreux artisans de la vallée, des passionnés qui, comme nous mettent leur cœur dans leur métier.

La fromagerie Piller à Charmey, Mr. Clément, fromager à Jaun, ainsi que les divers fromages du Pays-d'Enhaut « Ma région d'origine ».

La boucherie Gachet à Charmey, les œufs de la ferme du Liderrey, nos viandes, volailles et poissons de hautes qualité issus de producteurs Suisse.

Je veille particulièrement à la qualité de nos poissons ainsi qu'au respect des saisons et des conditions de pêches.

La plupart de nos légumes proviennent de notre maraîcher Suisse (Région de Morat).

Nous travaillons principalement avec une huile d'olive de Ligurie « Asplanato »

Notre café 100% Arabica provient de la torréfaction Admir, petit artisan de la Chaux de fonds, NE.

Notre large choix de thé Swiss Alps, ainsi que notre eau minérale filtrée ici, au Vieux Chalet.

Nos vigneronnes Suisses de haute qualité trouvent également leur place sur notre carte des vins.

Chacun de nos fournisseurs contribue à une expérience gustative et nous veillons à sélectionner les meilleurs produits, pour vous et avec vous.

Les plats traditions

La planchette gourmande du terroir

24.- 34.-

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

La fondue moitié-moitié 220g

26.-

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

Nos plats signatures

(Selon arrivage et à partir de 2 personnes)

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

54.-/pp

Garniture de pommes de terre et légumes grillées

La côte de bœuf maturée, grillée et fumée au bois de hêtre, jus au poivre de Cuba Nueva

56.-/pp

Gratin de pommes de terre et légumes grillées

Le Menu Vieux Chalet

La salade du « Pétolets et du Sarde »
Feuilles de saladine, copeaux de pecorino Sarde, sifflets d'asperges vertes, lardons de cochon d'alpages,
Vinaigrette au miel de pissenlit du Pays-d'Enhaut à la moutarde à l'ancienne

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons
Rösti croustillant, oignons nouveaux et confit au vinaigre
de balsamique

_____ . _____

L'ardoise fromagère de nos Armaillis
Chutney aux fruits de saison et bricelet au cumin

Et / ou

La gourmandise de la Gruyère
Meringue maison, crème double de notre laitier
Charmeysan,
Glace à la vanille artisanale et compotée de fruits rouges

Menu 3 plats : 69.-

Menu 4 plats : 75.-

L'échappée belle

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

**Le menu « plaisir » en trois
temps**

71.-

Composé d'une entrée, d'un plat et
d'un fromage ou d'un dessert

**Le menu « fantaisie » aux
quatre délices culinaires**

83.-

Composé de deux entrées, d'un plat
et d'un fromage ou d'un dessert

Le menu « gourmand » au mille saveurs

94.-

Composé de deux entrées, d'un plat,
d'un fromage et d'une douceur de
notre pâtissier

Les spécialités raffinées de la cuisine du « Vieux Chalet »

Les entrées

La salade de mesclun

9.-

Vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge

La salade du « Pêtolets et du Sarde »

17.-

Feuilles de saladine, copeaux de pecorino
Sarde, sifflets d'asperges vertes, lardons de
cochon d'alpages,
Vinaigrette au miel de pissenlit du Pays-
d'Enhaut à la moutarde à l'ancienne

Le parfait de foie de veau en robe de pistaches pulvérisées,

24.-

Gel de pommes vertes au Calvados et
croustillant de pain

L'œuf en cuisson douce à 64° de la ferme du Liederrey et morilles

19.-

Espuma de panais parfumé à la fève de tonka

Le carpaccio de sérieole en vinaigrette de sauce miso, coriandre et wasabi

25.-

Floralis du potager

La raviole « Vieux Chalet » de confit de lapin à l'échalote,

16.-

Jus au poivron et chorizo, boule de Belp en copeaux

Les plats

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons

43.-

Rösti croustillant, oignons nouveaux et oignon de Tropea au balsamique

La couronne d'agneau d'Irlande rôtie,

46.-

Confit de physalis et baies de goji, vierge mechouia

Boulgour aux amandes, grenades, raisins et limette, mousseline de pois verts

Le dos de filet de sandre poêlé, sauce morilles au Cognac et asperges

44.- Pommes de terre fondantes
persillées

**Les tentacules de poulpe à l'huile vierge
d'Asplanato, condiment d'algue et macadamia**

42.-

La patate « Camote Morado » Chou pointu

**La noix de ris de veau en panure de graines
et cacao, jus au Porto**

45.-

Mousseline de Panais et baby laitue

Le risotto Carnaroli aux asperges et Pernod,

32.- Craquelin de Parmesan et filet d'huile d'olive
Asplanato en Ligurie

Les desserts

Le Mojito

9.-

Sorbet Mojito « spéciale Vieux Chalet »
Arrosé de Prosecco BIO

Le Valaisan

9.-

Sorbet Abricot Maison
Une larme d'abricotine

Le Fribourgeois

9.-

Sorbet poire conférence artisanal

Une coulée de poire à Botzi

Le Sarde

9.-

Sorbet citron BIO

Una casque' di Limoncello

D'ici et d'ailleurs

9.-

Sorbet baies des bois de notre production

Un nuage de Vodka

L'ardoise fromagère de nos Armaillis

14.-

Chutney aux fruits et bricelet au cumin

**Les trois sorbets, Mojito, baies des bois,
poire conférence**

11.-

Accompagné de nos douceurs croustillantes

**Le Dubel Bubbel « Chocolat en deux
textures » Chiboust à la fève de tonka**

14.-

Confit de physalis, fraîcheur baies des bois,
croustillant meringué, gel églantier

Le Crumble de rhubarbe à la cannelle

14.-

Glace artisanale à la fleur de lait de la laiterie
Piller à Charmey, bricelet au vin cuit

La gourmandise de la Gruyère

14.-

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

Le moment fraîcheur

3.50/ boule

Choix de glaces artisanales (vanille, chocolat,
caramel, café)
Et sorbets maison (Ananas, mojito, fraise-vin
rouge)

Supplément crème double ou chantilly
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