

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

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.

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.- 34.-

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

Gratin de pommes de terre et légumes grillées

56.-/pp



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 Charmeyan,

Glace à la vanille artisanale et compotée de fruits rouges

Menu 3 plats : 69.-

Menu 4 plats : 75.-

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	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 Vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge	9.-
La salade du « Pêtolets 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	17.-
Le parfait de foie de veau en robe de pistaches pulvérisées, Gel de pommes vertes au Calvados et croustillant de pain	24.-
L'œuf en cuisson douce à 64° de la ferme du Liderrey et morilles Espuma de panais parfumé à la fève de tonka	19.-
Le carpaccio de sérieole en vinaigrette de sauce miso, coriandre et wasabi Floralis du potager	25.-
La raviole « Vieux Chalet » de confit de lapin à l'échalote, Jus au poivron et chorizo, boule de Belp en copeaux	16.-

Les plats

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons Rösti croustillant, oignons nouveaux et oignon de Tropea au balsamique	43.-
La couronne d'agneau d'Irlande rôtie, Confit de physalis et baies de goji, vierge mechouia Boulgour aux amandes, grenades, raisins et limette, mousseline de pois verts	46.-
Le dos de filet de sandre poêlé, sauce morilles au Cognac et asperges Pommes de terre fondantes persillées	44.-
Les tentacules de poulpe à l'huile vierge d'Asplanato, condiment d'algue et macadamia La patate « Camote Morado » Chou pointu	42.-
La noix de ris de veau en panure de graines et cacao, jus au Porto Mousseline de Panais et baby laitue	45.-
Le risotto Carnaroli aux asperges et Pernod, Craquelin de Parmesan et filet d'huile d'olive Asplanato en Ligurie	32.-

Les desserts

Le Mojito	9.-
Sorbet Mojito « spéciale Vieux Chalet » Arrosé de Proseco 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 Chutney aux fruits et bricelet au cumin	14.-
Les trois sorbets, Mojito, baies des bois, poire conférence Accompagné de nos douceurs croustillantes	11.-
Le Dubel Bubbel « Chocolat en deux textures » Chiboust à la fève de tonka Confit de physalis, fraîcheur baies des bois, croustillant meringué, gel églantier	14.-
Le Crumble de rhubarbe à la cannelle Glace artisanale à la fleur de lait de la laiterie Piller à Charmey, bricelet au vin cuit	14.-
La gourmandise de la Gruyère Meringue maison, crème double de notre laitier Charneysan, Glace à la vanille artisanale et compotée de fruits rouges	14.-
Le moment fraîcheur Choix de glaces artisanales (vanille, chocolat, caramel, café) Et sorbets maison (Ananas, mojito, fraise-vin rouge) 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