

Aus der Erfahrung und dem Augenblick entsteht eine Idee

Die Wünsche unserer Gäste sind unsere Priorität, 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 Gemüsegärtner (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.

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

## Um zu beginnen

La plancetta „Der Aperitif von Armailli und Ligurien“ 14.-  
Frischer Ziegenkäse von Motélon oder Botterens, hausgemachte Focaccia,  
Taggiasche-Oliven-Tapenade

## 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)

Gereiftes Ribeye-Steak „Des Monts“ (750–800 g) 60.-/pp  
Gegrillt und über Buchenholz geräuchert,  
Jus mit kubanischem Nueva-Pfeffer,  
Kartoffel- und Gemüsegratin

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

## Vieux Chalet Menü

### Der „Du Bouèbe“-Salat

Salatblätter, gehobelter Gruyère-Käse aus den Alpen,  
der unverzichtbare gegrillte Speck der Familie Gachet aus Charmey,  
Himbeer-Vinaigrette und Brotwürfel

————— · —————

### 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

<b>Der kleine grüne Blattsalat</b> mit hausgemachter Olivenvinaigrette	9.-
<b>Der „Du Bouèbe“-Salat</b> Salatblätter, gehobelter Gruyère-Käse aus den Alpen, Der unverzichtbare gegrillte Speck der Familie Gachet aus Charmey, Himbeer-Vinaigrette und Brotwürfel	18.-
<b>Entenkeulen-Confit-Terrine,</b> Rote Zwiebel-Artischocken-Marmelade mit nativem Olivenöl extra	24.-
<b>Langsam gegartes Ei bei 64 °C vom Bauernhof Liderrey</b> Kartoffel-Mais-Schaum, Salat, Popcorn-Cracker	17.-
<b>Gelbe Tomaten-Gazpacho mit Pfirsich und Inselblüten</b> Burratina aus Apulien und Balsamico-Perlen	16.-
<b>Tarte Tatin mit Karotten und geschmorten Zwiebeln</b> „Mr. Clément“ Sérac-Käse, mariniert in Olivenöl, Asplanato	16.-/26.-

## Die Hauptgänge

<b>Sämiges Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen</b>	44.-
Knuspriges Rösti, Frühlingszwiebel und in Balsamico kandierte Zwiebeln	
<b>Angus-Rindfleisch-Tataki mit Frühlingszwiebeln,</b>	48.-
Sesamsamen, Koriander und Portulak Quinoa-Salat mit gegrilltem Sommergemüse	
<b>Bermgarden-Forellenfilet, kurzgebraten,</b>	45.-
Champagner-Sauerampfer-Beurre-blanc-Sauce, schwarzer Reis	
<b>Alpstein-Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras</b>	43.-
Grüne Currysauce mit Kokosmilch, Zuckererbsen, Shiitake-Pilze, Spitzkohl und Thai-Basilikum	
<b>Linguine „alle vongole“ mit Petersilie und Espelette-Paprika,</b>	34.-
Ein Spritzer Asplanato-Olivenöl aus Ligurien	

## Die Desserts

<b>Der Mojito</b> Sorbet Mojito «Spezial Vieux Chalet» Mit Bio Prosecco angegossen	9.-
<b>Der Walliser</b> Hausgemachtes Aprikosensorbet Eine Träne Aprikosen Branntwein	9.-
<b>Der Freiburger</b> Sorbet von der Birne Conference Ein Schluck Poire à Botzi Branntwein	9.-
<b>Der Sarder</b> Sorbet Zitrone Bio Ein Hütschen Limoncello	9.-
<b>Von hier und anderswo</b> Hausgemachtes Beerensorbet Mit einer Wolke von Vodka	9.-

<b>Der Käseschiefer von unserem Armaillis</b> Fruchtchutney und Kreuzkümmelbricelet	14.-
<b>Die drei Sorbets, Mojito, Waldbeeren, Konferenzbirne</b> Begleitet von unseren knusprigen Süßigkeiten	11.-
<b>Aprikosen-Financier, „leichtes Gebäck“</b> Kirscheis und Joghurt	14.-
<b>Katalanische Creme mit Holunderblüte und Gin des Paccots</b> Mandelknackig	14.-
<b>Die Delikatesse des Gruyère</b> Hausgemachtes Baiser, Doppelrahm aus unserer Molkerei Charmeyan, Hausgemachtes Vanilleeis und Kompott aus roten Früchten	14.-
<b>Der frische Moment</b> Auswahl an hausgemachten Eissorten (Vanille, Schokolade, Karamell, Kaffee) Und hausgemachte Sorbets (Ananas, Mojito, Erdbeere und Rotwein) Extra Doppelrahm oder Schlagsahne	4,00/Kugell
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