

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.

Pour commencer

La plancetta « L'apéro de l'Armailli et du Ligurien »

Le chèvre frais de Motélon ou Botterens, la focaccia maison, la tapenade d'olives Taggiasche

14.-

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 « Des Monts » maturée, grillée et fumée au bois de hêtre, (750g-800g)

Jus au poivre de Cuba Nueva

Gratin de pommes de terre et légumes grillés

60.-/pp

Le Menu Vieux Chalet

La salade « Du Bouèbe »

Feuilles de saladine, copeaux de Gruyère d'alpage,
L'incontournable lard grillé de la famille Gachet à Charmey
Vinaigrette à la framboise et croûtons de pain

————— · —————

L'émincé de veau à la 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 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 Composé d'une entrée, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert	71.-
Le menu « fantaisie » aux quatre délices culinaires Composé de deux entrées, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert	83.-
Le menu « gourmand » au mille saveurs Composé de deux entrées, d'un plat, d'un fromage et d'une douceur de notre pâtissier	94.-

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 Bouèbe » Feuilles de saladine, copeaux de Gruyère d'alpage, L'incontournable lard grillé de la famille Gachet à Charmey Vinaigrette à la framboise et croûtons de pain	18.-
La terrine de cuisse de canard en confit, Marmelade d'oignons rouge et artichaut à l'huile vierge	24.-
L'œuf en cuisson douce à 64° de la ferme du Liderrey Espuma de pommes de terre et maïs, laitue, crackers pop-corn	17.-
Le gaspacho de tomate jaune à la pêche, fleurs des îles Burratina des Pouilles et perles de balsamique	16.-
La tarte tatin aux carottes et oignons braisés Sérac de « Mr. Clément » mariné à l'huile d'olive Asplanato	16.-/26.-

Les plats

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons Rösti croustillant, oignons nouveaux et confit au vinaigre balsamique	44.-
Le tataki de bœuf angus, cebette, sésame, coriandre et pourpier Saladine de quinoa, légumes d'été grillés	48.-
Le cœur de filet de truite de Berggarden en mi-cuit, Beurre blanc au Champagne et Oseille, riz noir	45.-
Le suprême de volaille Alpstein à la citronnelle Sauce curry vert au lait de coco, pois gourmands, shiitake, chou pointu et basilic thai	43.-
Les linguines « alle vongole » persil et piments d'Espelette, Un filet d'huile d'olive Asplanato de Ligurie	34.-

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 Chutney aux fruits et bricelet au cumin	14.-
Les trois sorbets, Mojito, baies des bois, poire Conférence Accompagné de nos douceurs croustillantes	11.-
Le financier aux abricots « pâtissière allégée » Glace cerise et Yaourt	14.-
La crème catalane à la fleur de sureau et Gin des Paccots Croustillant aux amandes	14.-
La gourmandise de la Gruyère Meringue maison, crème double de notre laitier Charmeyan, 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	4.00/ 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