



ENTRÉES ET SALADES / STARTERS

	100gr	150gr
Viande séchée ou jambon cru Cured (dried) beef or ham	20.-	28.-
Planchette de viande froide assortie Platter of assorted cold meats	16.-	24.-
Planchette « La Fromagerie » 200 gr. Fromages de notre fabrication et de Leysin Platter of cheeses made in Leysin		16.-

	1/2 Portion	Portion
Salade verte Green salad	7.-	9.-
Salade mêlée Mixed salad	9.-	12.-
Tomate mozzarella Tomato mozzarella	12.-	21.-
Salade du chef avec jambon et fromage Chef's salad with ham and cheese	16.-	24.-
Salade paysanne (salade mêlée, lardons, œuf dur et tomate) Farmer's salad (mixed salad, bacon, boiled egg and tomato)	13.-	22.-
Sérac poêlé de la Fromagerie sur salade mêlée Grilled curd cheese served on a bed of mixed salad	12.-	21.-
Tomme poêlée sur salade mêlée Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad		21.-
Omelette 3 Œufs et salade 3-egg omelette with salad		12.-

Provenance des Viandes / Our meats come from the following countries:
Veau, porc et charcuterie / veal, pork, sausage: -Suisse - Allemagne
Bœuf / beef: -Suisse - Paraguay, Uruguay
Poulet / chicken: -Suisse - UE
Agneau / lamb: -Nouvelle-Zélande - Australie

Carafe d'eau (si aucune boisson commandée)
Tap water (if no other drinks ordered) 3.-

Couverts supplémentaires / plats partagés
Supplement for extra cutlery / shared dishes 5.-



Follow us on Facebook

NOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE / OUR CHEESE SPECIALITIES

(Minimum 2 pers.)	200gr	300gr
Fondue maison Cheese fondue	24.-	32.-
Fondue aux échalottes Cheese fondue with shallots	25.-	33.-
Fondue aux herbes Cheese fondue with fine herbs	25.-	33.-
Fondue aux tomates et pomme de terre Cheese fondue with tomatoes and potatoes	26.-	34.-
Fondue aux champignons Cheese fondue with mushrooms	26.-	34.-
Supplément pomme de terre / potatoes		3.-
Raclette à volonté «All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles		36.-
Raclette à volonté avec plat de viande «All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles, and cold meat platter		49.-
Raclette à la portion (sans salade) Single portion of raclette (without salad)		9.-

* A midi, raclette sur réservation. Servie de 12.00 hres à 14.00 hres
 * At lunch time served on booking and from 12.00 am to 2.00 pm

Croûte au fromage Crusty grilled bread with melted cheese	22.-
Croûte au fromage et jambon Crusty grilled bread with melted cheese and ham	25.-
Croûte au fromage complète Crusty grilled bread with melted cheese, ham and egg	26.-

AUTRE SPÉCIALITÉS / OTHER SPECIALITIES

La traditionnelle soupe du chalet (Maison) Traditional chalet soup, macaroni and vegetables	18.-
Emincé de volaille aux champignons, rôtis maison et légumes du jour Sliced chicken with creamy mushroom sauce, rösti and vegetables	30.-
Macaroni du chalet Baked macaroni with ham, cheese and cream	22.-
Rösti nature Grated and grilled potatoes	20.-
Rösti paysan (lard et œufs) Grated and grilled potatoes with bacon and eggs	25.-
Rösti fromage Grated and grilled potatoes with cheese	23.-
Rösti légumes Grated and grilled potatoes with vegetables	23.-
Rösti jambon Grated and grilled potatoes with ham	23.-
Tomme poêlée sur rösti Grated and grilled potatoes with grilled soft cheese	23.-
Rösti saucisse (saucisse de veau «Chez Titi» et sauce à l'oignons) Grated and grilled potatoes with veal sausage and onion gravy	25.-
Supplément Œuf / egg	3.-

NOS VIANDES / MEAT DISHES

Au feu de bois / Grilled on an open fire

Toutes nos grillades sont servies avec des röstis maison, légumes du jour, sauce « Leysin » ou un beurre « Maison »
 All our grilled meats are served with rösti, vegetables and sauce or butter

Steak de cheval 170 gr. Horse steak	31.-
Steak de bœuf 170 gr. Beef steak	33.-
Entrecôte de bœuf 200 gr. Beef entrecôte	39.-
Rack d'agneau 4 côtes Rack of lamb	40.-
Tranche de porc 170 gr. Pork steak	29.-
Escalope de poulet 170 gr. Chicken breast steak	29.-
	3 pces 6 pces
Queues de crevettes, saumon, riz et sa sauce coco curry Giant shrimps with salmon, rice and curried sauce	18.- 30.-

Fondues (minimum 2 pers.)

SUR RÉSERVATION

Fondue Bacchus Viande de veau (200 gr.) cuite dans un vin épicé Sliced veal in spiced wine	45.- p.pers
Caquelon Montagnard Viande de bœuf, porc, poulet (220 gr.) cuite dans un bouillon aux champignons Sliced beef, pork, chicken in a mushroom-seasoned broth	42.- p.pers
Accompagnée de riz ou rösti et servis avec 4 sauces maison Served with rice or rösti and 4 homemade sauces	

Supplément 100 gr:

Veau / veal	15.-
Bœuf / beef	13.-
Poulet ou porc / chicken or pork	10.-

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte

All our main courses come with a green salad

