

Willkommen im Chalet

Die in diesem Menü angebotenen Gerichte sind hausgemacht.
Die meisten Produkte kommen aus unserer Gegend und sind
unter dem Markennamen «Authentic Products of Pays-d'Enhaut»
zusammengefasst, einschließlich unser Bio-Käse Le Chalet.
«Authentic Products of Pays-d'Enhaut» Produkte den Sie an seinem
Sternchen erkennen.

Unsere Gerichte werden auch in kleinen Portionen angeboten.



Zusätzliches bestec : 5.-

8.10% MwSt. ist im Preis inbegriffen.
No TVA_CHE-213.679.471

HANS & HEIDI

*Kindermenüs werden mit Sirup und einer Kugel Eis serviert.
Bis 12 Jahre.*



Preis 13.00

**Nudeln mit einer
Schinkenschnitte und ketchup**

Kinder-Croque

*Mit einer Schüssel Chips
und Ketchup*

**Nudeln mit geriebener Chalet
Bio* Käse**

KLEINER HUNGER

Sandwiches (von 15h bis 17h)

Schinken, Salami oder Chalet Bio-Käse,
kleine Gurken, Tomaten und Salat
9.00*

Croque-Chalet

Schinken und Chalet Bio-Käse zwischen zwei
Scheiben getoastetes frisches Brot mit grünem Salat
13.00*



Herkunft des Fleisches : Schweinefleisch und Rindfleisch - Schweiz. Buure Metzg, Gstaad ** Pays-d'Enhaut, produits authentiques Marke Brot : Early Beck, Saanen*

BRETTCHEN

(Serviert mit Brot. Butter auf Anfrage)

Trockenfleisch

Trockenfleisch mit frischem
Brot, Butter, Cornichons und
Zwiebeln.

29.00 - groß 100 g

16.00 - klein 50 g

Brettchen «halb und halb»

Trockenfleisch, Salami, Schinken,
Wurst, Speck, Bio-Rehfleisch*, Bio-
Chalet-Käse*, Tomme Fleurette de
Rougemont* und Rebibes*

30.00 - für 4 Personen

18.00 - für 2 Personen



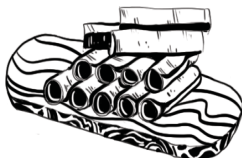
Le Chalet

Trockenfleisch, Wurst, Speck,
Schinken, Salami und Käse aus dem Bio-Chalet*.

Beilage: Cornichons und Zwiebeln

28.00 für 3-4 Personen

16.00 -für 2 Personen



Rebibes*

Gehobelter Hartkäse
L'Etivaz AOP

20.00

Pays-d'Enhaut*

Bio-Chalet-Käse, Rebibes*,
Tomme Fleurette de
Rougemont, Bio Mont-
Chevreuil* und Serac in der
Saison

23.00 - für 3 Personen

SALATE

Grüner salate

Klein : 8.00

Groß : 15.00

Gemischter Salat

Grüner Salat mit

Rohkost

Klein : 11.00

Groß : 18.00

Salat mit gebratener Tomme

Grüner Salat, Kartoffeln,
Pilzen, Speckwürfel, rote
Zwiebeln, Cherry-Tomaten,
Kuh-Tomme Bio*

25.00



«Gourmet» Salat

Grüner Salat mit Ei,
hausgemachten Croutons und
Speckwürfeln

18.00



«Le Chalet» Salat

Gemischter Salat mit Chalet Bio Käse*, Tomme
Fleurette aus Rougemont* (Weichkäse), Mont
Chevreuil Bio* (Weichkäse), Hobelkäse* und
Wurst

24.00

CHALET SPEZIALITÄTEN



ZUSÄTZLICH

Kartoffeln 3.00

Kleine Gurken und Perlzwiebeln 3.00

Fondue Chalet

Chalet Bio Käse, Vacherin mit Wein oder Bier angerührt, serviert mit frischem Brot*

*Fondue 200gr
26.00*

Tomatenfondue

Bio-Chalet-Käse, Vacherin, mit Wein und Tomatensauce angerührt. Serviert mit Kartoffeln.*

*Fondue 200gr
28.00*

Fondue Forestière

Bio-Chalet-Käse, Vacherin, Steinpilzen, mit Wein oder Bier angerührt, serviert mit frischem Brot

*Fondue 200gr
30.00*

Espelette-Pfefferfondue

Chalet Bio Käse, Vacherin, Espelette Pfeffer, mit Wein oder Bier angerührt, serviert mit frischem Brot*

*Fondue 200gr
29.00*

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Raclette nach Belieben

Raclette-Käse, Kartoffeln,
Cornichons und Zwiebeln.

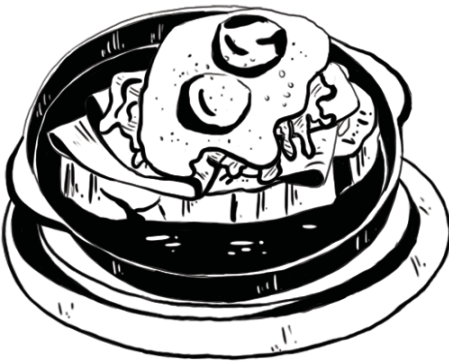
36.00 Preise pro Person

(Mindestens 2 Personen) – nur im
Innenbereich.



Käseschnitten

begleitet von einem kleinen Salat.
Weißbrotscheibe mit Weißwein
Beträufelt.



- Chalet Bio Käse*
22.00 / 15.00
- Chalet Bio Käse* mit
Schinken
25.00 / 16.00
- Chalet Bio-Käse* mit zwei Eiern
25.00 / 16.00
- Fromage Chalet Bio*, mit
Schinken und zwei Eiern
28.00 / 17.00
- Fromage Chalet Bio*, Schinken
und Ananas
26.00/16.50

Pilzschnitten

Begleitet von einem kleinen Salat.
Überbackenes Brot, Steinpilze,
Pfifferlinge, Sahne, Zwiebeln,
Weißwein und
Cognac
28.00 / 17.00



ZUSÄTZLICH

Tomaten 1.50 - Eier 2.00
Kleine Gurken und
Perlwiebeln 3.00

UNSERE SPEZIALITÄTEN



ZUSÄTZLICH

Chalet Bio käse* 3.00
Tomme Fleurette
aus Rougemont* 6.00

Chalet Suppe

Gemüsebouquet, Käse und Rahm mit Chalet Bio
Käsescheiben* und frischem Brot
16.00

Chalet Hörnli

Begleitet von einem kleinen Salat.
Hörnli mit Chalet Bio Käse, Rahm, Zwiebeln
und Speckwürfel
24.00 / 16.00

Rösti und Beilage

begleitet von einem kleinen Salat.

- NaturKartoffeln
21.00 / 15.00
- Kartoffeln und Schinken
25.00 / 16.00
- Kartoffeln und zwei Eier
25.00 / 16.00
- Kartoffeln, Schinken und
zwei Eier
28.00 / 17.00
- Kartoffeln, Schinken und
Tomme Fleurette aus
Rougemont* (Weichkäse)
29.00 / 20.00

