

Bienvenue au Steakhouse du Vieux-Chalet

Notre spécialité est la viande au feu de bois. Une carte imaginée avec des produits soigneusement sélectionnés par notre Chef

Lois Raffin.

*Il vous propose une cuisine fraîche, au gré des saisons et des marchés, venant de l'eau, des forêts, des prairies et des jardins, avec une pincée de magie pour plaire aux papilles. Une touche d'exotisme viendra parfois bousculer les habitudes.
Bon appétit !*

En apéritif

| | | |
|--|----------------------------|-------|
| Aperol Spritz | Coupe des Amoureux : 18.00 | 10.00 |
| Martini rouge ou blanc, Campari | | 4.50 |
| Kir cassis | | 4.00 |
| Suze, Ricard, Bitter San Pellegrino | | 4.50 |
| Gin, Vodka, Rhum blanc | | 7.00 |
| Prosecco | | 8.00 |
| Brut du Valais | | 8.00 |
| Champagne De Villepin « Cuvée Vieux-Chalet » | | 12.00 |

ARDOISE VALAISANNE  19.50
(Valaisanne platter : alpine cheese, local cured beef, ham and dried sausage)

ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE 22.50
(Local cured beef platter)

ARDOISE DU CHASSEUR 24.50
Viande séchée de cerf, jambon cru de sanglier, saucisson de cerf et de sanglier aux noix, chutney aux pommes et terrine de lièvre
(Deer cured meat, dried sausage of deer and dried sausage of wild boar with chestnuts, apple chutney and hare terrine)



SÉLECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS  16.00
(Selection of cheeses from our pastures and elsewhere)

Pour débiter



| | | |
|--|---|-------------|
| CRUDITÉ |  | 12.00 |
| Méli-mélo de légumes crus sur leur lit de salade (Mixed raw vegetables salad) | | |
| THON ROUGE |   | 19.50 |
| Tataki au sésame (Tataki of tuna with sesame seeds) | | |
| OS À MOELLE | ½  | 13.50 18.50 |
| Os à moelle coupé en deux, saupoudré de fleur de sel (Marrowbone cut in half, with coarse salt) | | |
| LIÈVRE |  | 16.00 |
| Terrine et pains grillé (Hare terrine with toasted bread) | | |
| POTIRON |   | 15.00 |
| Velouté, crème d'herbettes et huile de noix (Pumpkin cream soup, walnut oil) | | |

Vegan

Plats:

| | | |
|---|---|-------|
| TOFU |  | 25.00 |
| Pavé de Tofu et sa marinade du moment, quinoa et tian de légumes (Tofu marinated, quinoa and vegetables) | | |
| BOLETS |  | 28.00 |
| Risotto aux bolets frais à la crème d'amande et fromage vegan (Fresh mushrooms risotto) | | |

Desserts :

| | | |
|--|---|-------|
| CRUMBLE |   | 13.00 |
| Crumble de saison et sorbet au gingembre (Seasonal fruit crumble and ginger sorbet) | | |

 : Avec gluten
(With Gluten)

 : Avec lactose
(With Lactose)

 : Végétarien
(Vegetarian)

 : Végétalien
(Vegan)

De la Cheminée

| | <u>Petite</u> | <u>Grande</u> |
|--|---------------|---------------|
| AGNEAU Carré d'agneau (Lamb Rack) | 29.50 | 37.50 |
| BŒUF Filet de bœuf de Simmental (Beef filet from Simmental) | | 49.00 |
| BŒUF FAÇON « ROSSINI » Filet de boeuf de Simmental surmonté d'un foie gras poêlé * (Beef filet with pan-fried foie gras) | | 55.00 |

Lettres de Noblesse

Pièce pour deux personnes et prix par personne

| | |
|--|-----------------|
| CÔTE Côte de boeuf de Simmental (850g *) (Prime rib of typically Swiss "Simmental" beef) | prix/pers 52.00 |
|--|-----------------|

[* : 5 CHF de supplément pour les demi-pensionnaires]
5 CHF extra cost for halfboard clients

ACCOMPAGNEMENTS (SIDE DISHES)

*Légumes du jour et frites **fraîches maison**, tagliolines ou quinoa
ainsi qu'un beurre maison aux herbes ou un choix de sauce maison :*

Sauce au poivre vert de Madagascar et baies rouges
Sauce Barbecue



Origine de la viande : Bœuf de Suisse et d'Irlande, Agneau de Nouvelle-Zélande

La Chasse

SANGLIER

Entrecôte de sanglier grillée au feu de bois 37.00
(Boar rib steak)

CERF

Médailon de cerf grillé au feu de bois 51.00
(Deer medallion)

CERF FAÇON « ROSSINI »

Médailon de cerf surmonté d'un foie gras poêlé 57.00
(Deer medallion « Rossini » Style – with foie gras)

CHAMOIS

Civet de chamois à l'ancienne  35.50
(Chamois stew)

Pièce pour deux personnes et prix par personne :


CHEVREUIL

Selle de Chevreuil (850g*) prix/pers 59.00
(Venison saddle)

[* : 5 CHF de supplément pour les demi-pensionnaires]
5 CHF extra cost for halfboard clients

ACCOMPAGNEMENTS (SIDE DISHES)

*Notre chasse est accompagnée de choux rouge aux pignons de pin, choux de Bruxelles, poire au vin blanc épicé, compotée d'échalotes, marrons glacés, purée de courge, figue rôtie, confiture d'airelles, chutney aux pommes et au choix des spätzli, tagliolines ou frites **fraîches maison** ainsi qu'un beurre maison aux herbes ou un choix de sauce maison :*

Sauce civet au vin rouge 

Sauce aux champignons sauvages (supplément 7.00) 

Origine de la viande : Cerf de Nouvelle-Zélande, Chevreuil, Sanglier et Chamois de l'UE

Originalités

LE DÉFI DU VIEUX-CHALET

Vous avez une grande faim ? Prouvez-le ! Si vous finissez votre viande nous vous offrons une bouteille de vin suisse à emporter!

(Great hunger? Prove it! Finish your meat; we offer you a bottle of Swiss wine to take away!)

Pièce pour deux personnes et prix par personne

Double Côte de bœuf du Simmental (1,7kg) prix/pers 89.00

(Double prime rib of best Swiss "Simmental" beef)

*Légumes du jour et frites **fraîches maison**, tagliolines ou quinoa ainsi qu'un beurre maison aux herbes ou une sauce au choix offerte.*

LE PLAT CONVIVIAL

Envie de convivialité ? Le plat typique en Suisse :

Sur réservation

Fondue Chinoise dès 2 personnes prix/pers 42.00

(Meat fondue, as of 2 person)

Fondue Bacchus dès 2 personnes prix/pers 45.00

(Meat fondue in red wine, as of 2 persons)

*Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites **fraîches maison** et assortiment de sauces*

(Fresh sliced beef and chicken with green salad, homemade traditional French fries and a selection of sauces)

Fondue de Gibier dès 2 personnes prix/pers 46.00

Fondue à base de vin rouge servie avec viande de chevreuil et de sanglier, avec salade, spätzli et assortiment de sauces

(Fondue on red wine basis served with fresh deer and boar meat, salad, spätzli and a selection of sauces)

[Cette page n'est pas accessible aux demi-pensionnaires]

[This page is not available for halfboard clients]

Desserts

| | | |
|--|-----|-------|
| FROMAGES | 0 | 16.00 |
| Sélection de fromages affinés de nos alpages et d'ailleurs (Selection of local cheeses from our pastures and elsewhere) | | |
| MARRON | 0\$ | 14.00 |
| Vermicelle et vin cuit (Chesnut vermicelli and cooked wine) | | |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT | 0\$ | 12.50 |
| Pure origine et sa glace (Hot chocolate fudge and its ice cream) | | |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 0\$ | 14.00 |
| (Coffee or Tea served with a selection of mini desserts) | | |

GLACES ET SORBETS

(Ice-creams and sorbets)

Demander nos parfums de glaces du jour
(Ask for our daily flavors)

1 boule
3.00

2 boules
5.00

3 boules
7.00