



Pour votre sécurité et bien-être, cette carte a été désinfectée

Notre Menu de Saison

Entrées

Foie gras poêlé, pommes et muesli aux fleurs – 28 CHF

Mousse de chèvre au miel du pays, betteraves rôties façon tartare – 16 CHF

Velouté de carottes blanches et châtaignes – 17 CHF

Marinade de saumon sauvage, crème d'herbes et citron confits – 19 CHF

La terrine du chef, pickles de légumes – 18 CHF

Salade mêlée – 8.50 CHF

Assiette de viande séchée – 22.50 CHF

Assiette Valaisanne – 19.50 CHF

Spécialités Conviviales (pour 2 personnes minimum)

Fondues

Chinoise - Bœuf Simmental | Poulet Suisse – 42 CHF par personne

Chinoise - seulement Bœuf – 49 CHF par personne

Bacchus – 45 CHF par personne

Fromage – 26 CHF par personne

Fromage | Morilles – 34 CHF

Fromage | Prosecco / Lard Fumé – 34 CHF

Tomate – 27 CHF

De la cheminée

Pavé de Bœuf 110g – 32 CHF

Pavé de Bœuf 220g – 49 CHF

Filet d'Agneau – 49 CHF

Côte de porc de la Gruyère aux girolles – 36 CHF

Surf & Turf (180g) et crevettes tigre – 49 CHF

Pavé de bœuf façon Rossini – 57 CHF

Côte de Bœuf (850g) pour 2 personnes – 52 CHF par personne

Châteaubriand (650g) pour 2 personnes – 55 CHF par personne

Toutes nos viandes sont servies avec légumes de saison, frites ou pommes de terre rôties et une sauce au choix : sauce Steak Vieux-Chalet et son beurre aux herbes | béarnaise | au poivre vert morilles (supplément 7 CHF)

Bœuf, porc, poulet origine Swiss / Agneau origine nouvelle Zélande

Nos spécialités de saison

Volaille de Bresse rôtie en cocotte sauce morilles sur son lit de foin d'Alpage – 45 CHF par personne
Sur réservation uniquement – pour 2 personnes

Poisson du jour selon arrivage et inspiration du Chef – Prix du Marché

Carbonara du vieux chalet, au lard du pays – 29 CHF

Tartare de bœuf préparé (180g) – 32 CHF

Magret de canard aux poires rôties – 39 CHF

LA RACLETTE AU LAIT CRU DU VIEUX CHALET

comme au gratin – 28 CHF

Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais, saisonniers et locaux

« La Cuisine est un Art. Tout Art mérite patience »

Bon Appétit !

Chef David Baruthio

