



Restaurant Le Vieux-Chalet
Tel : +41 24 479 19 74
vieuxchalet@beausejour.ch

Restaurant du
Boutique Hôtel BeauSejour & Spa

Les Menus du Vieux-Chalet

Au Vieux-Chalet nous vous proposons 3 formules de Menus et quelques propositions à la Carte.

Le Menu complet 3 plats : 65 CHF

Le Menu deux plats : 58 CHF

Le Menu Gourmet 4 plats : 72 CHF

-10% sur ces tarifs du dimanche au jeudi

Les propositions « A la Carte » se trouvent ici plus bas.

La chasse

Nous proposons un menu hebdomadaire
Exemple de menu

Jambon de sanglier, rösti de pomme de terre,

Roquette et crème de raclette AOP 🇨🇭

Wildschweinschinken, Kartoffelrösti, Rucola und Raclettecreme

Wild boar ham, potato rösti, Arugula and AOP raclette cream

Saucisse de cerf

Et sa garniture de chasse revisitée 🇨🇭

Hirschwurst Und ihre neu interpretierte Wildbeilage

Venison sausage And its revisited game garnish

Coque meringuée double crème et pruneaux 🇨🇭

Meringue-Törtli mit Doppelrahm und Pflaumen

Double-cream meringue shell with prunes

Exemples de menus quotidiens actuels

Tartare de betteraves, mousse de chèvre et amandes 🍷

Rote-Bete-Tartar mit Ziegenkäse-Mousse und Mandeln
Beet tartare with goat cheese mousse and almonds

**Merguez d'agneau de Val d'illiez, purée de pomme de terre
Et légumes de saison**

Lamm-Merguez aus Val d'Illiez, Kartoffelstock
und Gemüse der Saison
Val d'Illiez lamb merguez, mashed potatoes
And seasonal vegetables

Duo de poires pochées au vin chaud, glace au chocolat et crumble 🍷 🍷

Duo aus in Glühwein pochierten Birnen, Schokoladenglace und Crumble
A duo of pears poached in mulled wine, served with chocolate ice cream and crumble



Tartare de thon, crème avocat et condiment asiatique

Thunfisch-Tartar, Avocado-Creme und asiatische Würzmischung
Tuna tartare, avocado cream and Asian condiment

Raviolis de gibier, pesto de noix et tomme du valais 🍷 🍷

Wildravioli, Walnusspesto und Tomme du Valais
Game ravioli, walnut pesto and Tomme du Valais

Crèmeux au Mascarpone, châtaignes, myrtilles et meringues 🍷 🍷

Mascarpone-Creme mit Kastanien, Heidelbeeren und Meringues
Mascarpone cream with chestnuts, blueberries and meringues



Houmous de pois chiche, chips de maïs, oignons rouges et grenade

Kichererbsen-Hummus, Maischips, rote Zwiebeln und Granatapfel
Chickpea hummus, sweetcorn crisps, red onions and pomegranate

Filet de sandre purée de betterave, légumes de saisons 🍴

Zanderfilet mit Rote-Bete-Püree und Gemüse der Saison
Pike-perch fillet with beetroot purée and seasonal vegetables

Riz au lait à la cannelle, crème anglaise et glace à la cannelle 🍴🍴

Milchreis mit Zimt, Englischer Creme und Zimteis
Cinnamon rice pudding, custard and cinnamon ice cream



Pousses d'épinards, céleri, noisette et condiment à la moutarde 🍴

Spinatsprossen, Haselnuss-Sellerie und Senf-Dressing
Spinach shoots, hazelnut celery and mustard condiment

**Saucisse à rôtir de la maison Gex Collet, Gnocchi de pomme de terre,
Et fondue de raclette du Valais** 🍴

Bratwurst aus dem Hause Gex Collet, Kartoffelgnocchi,
und Raclette-Fondue aus dem Wallis
Roasting sausage from Gex Collet, potato gnocchi,
and Valais raclette fondue

Cheese cake aux fruits rouges et pistaches 🍴🍴

Käsekuchen mit roten Beeren und Pistazien
Cheesecake with red berries and pistachios



Œuf mollet, purée de bolets de Champéry et sa chips de lard du Valais 

Weichgekochtes Ei, Steinpilzpüree aus Champéry mit Speckchips aus dem Wallis
Soft-boiled egg, Champéry porcini mushroom purée, served with Valais bacon crisps

Cuisse de canard, purée de carottes à l'orange et légumes de saison 

Entenkeule, Karottenpüree mit Orangen und Gemüse der Saison
Duck leg, carrot purée with orange and seasonal vegetables

Riz au lait à la cannelle, crème anglaise et glace à la cannelle 

Milchreis mit Zimt, Englischer Creme und Zimteis
Cinnamon rice pudding, custard and cinnamon ice cream



À la carte

Apéritifs ou Entrées

Ardoise valaisanne avec viandes et fromages de la vallée d'Illeiez 24

Walliser Teller : Alpenkäse, lokales Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst
Valaisanne platter : alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage

Ardoise de viande séchée de la Boucherie Gex-Collet, Val-d'Illeiez 28

Lokaler Trockenfleischteller
Local air-dried beef platter

Salade verte ou salade mêlée, vinaigrette au basilic 12 | 14

Grüner Salat oder gemischter Salat, Basilikum-Vinaigrette
Green salad or mixed salad, with a balsamic vinaigrette

Poireaux fondant, olives noires, câpres et condiment à la moutarde 19

Zart schmelzender Lauch, schwarze Oliven, Kapern und Senf-Dressing
Tender leeks, black olives, capers and a mustard condiment

Gravlax de canard sauvage et son jus, fenouil croquant grenade et noix 26

Gravlax aus Wildente mit Bratensaft, knackigem Fenchel, Granatapfel und Walnüssen
Wild duck gravlax with its own juices, crisp fennel, pomegranate and walnuts

Plats

Déclinaison de Chou-fleur mariné aux épices légèrement épicés, Condiment aux herbes et pickels 	32
Variation von mariniertem Blumenkohl mit leicht würzigen Gewürzen, Kräuterbeilage und Gewürzgurken A variation on marinated cauliflower with mildly spicy seasoning, served with a herb condiment and pickles	
Entrecôte de bœuf suisse, légumes de saison, frites et sauce à la bière (250g) 	46
Schweizer Rinderentrecôte, Gemüse der Saison, Pommes frites und Biersauce Swiss beef entrecôte, seasonal vegetables, chips and beer sauce	
Entrecôte de chevreuil, garniture chasse revisitée façon Vieux Chalet et spätzli 	62
Reh-Entrecôte, Beilage nach Jägerart, neu interpretiert nach Art des „Vieux Chalet“, dazu Spätzli Venison entrecôte, a reimagined hunter's-style garnish in the Vieux Chalet style, served with spätzli	
Filet de saumon, purée de betteraves, betteraves rôties, Pousse d'épinards, sauce Génoise 	37
Lachsfilet, Randenpüree, gebratene Randen, Spinatjungpflanzen, Génoise-Sauce Salmon fillet, beetroot purée, roasted beetroot, Baby spinach leaves, Génoise sauce	
Nos sauces	
Jus de viande réduit	4
Café de Paris	5 
Sauce à la bière de Bex	6 

Fondues

Pour 2 personnes minimum

Fondue au fromage de nos alpages 	26 par personne
Alpkäse-Fondue aus unsere Almwiesen Fondue with Cheese from our pastures	
Fondue aux bolets 	29 par personne
Pilzfondue Mushroom fondue	

Pour les moins grands

Nuggets de poulet 

Hähnchen-Nuggets
Chicken nuggets

Pâtes fraîche à la bolognaise  

Frische Nudeln mit Bolognese-Soße
Fresh pasta with
Bolognese sauce

Saucisse de veau

Kalbswurst
Veal sausage

Avec légumes et frites ou pâtes, accompagné d'un sirop et suivi de 2 boules de glace en dessert
Mit Gemüse und Pommes, Reis oder Nudeln, dazu Sirup, gefolgt von 2 Kugeln Eis als Nachtisch
With vegetables and French fries, rice or pasta, served with syrup and followed by 2 scoops of ice cream for dessert

16 CHF

Desserts

Crèmeux aux figues de coco, glace au miel de Champéry, Figues fraîches et amandes  12
Feigen-Kokos-Creme, Champéry-Honig-Eis, frische Feigen und Mandeln
Fig and coconut cream, Champéry honey ice cream, Fresh figs and almonds

Dessert de nos menus du jour 13
Dessert unserer Tagesmenüs
Dessert from our daily set menus

Boules de glaces des Alpes  ou sorbet, 1 | 2 | 3 5 | 7 | 9
Eiskugeln aus den Alpen
Alpine ice cream scoops

Coupe du Vieux Chalet (glace marron et cannelle, marron et sauce chocolat) 12
Coupe du Vieux Chalet (Eis mit Maronen und Zimt, Maronen und Schokoladensoße)
Vieux Chalet sundae (chestnut and cinnamon ice cream, chestnuts and chocolate sauce)

 : Avec gluten
With Gluten

 : Avec lactose
with Lactose

 : Végétarien
Vegetarian

 : Végétalien
Vegan

Lorsque le gluten peut être facilement retiré (ex : pain de fondue) il n'est pas précisé. Veuillez l'annoncer.

Origine de la viande : Bœuf de Suisse, Chevreuil Autriche

Canard France, Poisson Atlantique