

Les propositions du Vieux-Chalet

Menu Gourmet

Menu raffiné 4 plats au gré des envies du Chef

Laissez-vous surprendre... ou posez vos questions.

Raffiniertes 4-Gänge-Menü nach Lust und Laune des Küchenchefs.

Lassen Sie sich überraschen... oder fragen Sie nach.

Refined 4-course menu at the whim of the Chef. Let him surprise you... or ask to know.

Le Menu complet : 69 CHF



Menus selon les jours

Le Menu complet : 55 CHF

Le Menu deux plats : 48 CHF

Terrine de campagne 🍴

Légumes marinés

Mariniertes Gemüse, Terrine vom Land

Terrine of the countryside, pickled vegetables

Souris d'agneau 🍴

Polenta croustillante et légumes

Lammhaxe, Knusprige Polenta und Gemüse

Lam shanks, crispy polenta and vegetables

Dessert aux fruits rouges et géranium 🍴

Dessert mit roten Früchten und Geranie

Red fruit and geranium dessert

Saumon mi-cuit

Aubergine croustillante

Halbgekochter Lachs, Knusprige Auberginen

Semi-cooked salmon, crispy eggplant

Ballotine de volaille

Sauce Chasseur, tagliatelles aux tomates séchées

Ballotine von Geflügel, Jägersauce, Tagliatelle mit getrockneten Tomaten

Ballotine of poultry, Hunter sauce, tagliatelle with dried tomatoes

Poire aux épices

Terre de cacao et sorbet poire

Gewürzte Birne, Kakaoerde und Birnensorbet

Spiced pear, Cocoa earth and pear sorbet



Tomette panée

Barigoule de légumes à la roquette

Gemüsebarigoule mit Rucola

Vegetables barigoule with Rucola

Dos de cabillaud en croute d'herbes

Mousseline de pomme de terre safranée  

Kabeljau-Rücken mit Kräuterkruste, Kartoffelmousseline mit Safran

Cad fish back in a herb crust, Saffron potato mousseline

Tarte au citron revisitée

Zitronenkuchen neu interpretiert

Restyled Lemon Tart



Crème de champignons

Œuf bio à 63°C

Pilzcremesuppe und sein Bio-Ei zu 63°C

Mushroom Cream soup and its organic egg at 63°C

Joues de porc confites 12 heures

Légumes glacés et Polenta crémeuse

12 Stunden Kandierte Schweinebacken, Glasiertes Gemüse und cremige Polenta

12 hours confit Pork cheeks, Glazed vegetables and creamy polenta

Panna cotta aux fruits rouges

Biscuit au thé vert

Panna cotta mit roten Früchten, Grüntee-Keks

Panna cotta with red fruits, Green tea cakes

Gravlax de saumon mariné à la betterave

Salade de fenouil croquante

Gravlax von mariniertem Lachs mit Roter Beete

Marinated Salmon Gravlax with Beetroot

Tendron de veau braisé 🍴

Crémolata et Purée de pomme de terre

Geschmortes Kalbfleisch Tendron, Cremolata und Kartoffelpüree

Cremolata and Mashed Potatoes

Crème brûlée pistache 🍴

Sorbet cassis et tuile au cacao

Crème brûlée Pistazie, Johannisbeersorbet und Kakaotuille

Pistachio crème brûlée, Blackcurrant sorbet with cocoa tuile



Crème de potiron 🍴🍴

Emulsion au lard

Kürbiscremesuppe, Speck-Emulsion

Pumpkin cream, Emulsion with bacon

Omble chevalier grillé 🍴

Risotto aux herbes

Gegrillter Saibling, Risotto mit Kräutern

Grilled Arctic Char, Risotto with herbs

Tarte tatin à notre façon 🍴🌿

Apfelkuchen, auf « Tatin » art

Apple pie « Tatin » style



Filets de rouget grillés

Ratatouille croquante, sauce vierge

Gegrillte Rotbarbenfilets, Knuspriges Ratatouille, Natives Olivenöl Sauce mit Gewürzen

Grilled red mullet fillets, crunchy Ratatouille, Virgin Sauce

Magret de canard aux agrumes 🍴🌿

Purée de carotte à l'orange et cumin

Pommes dauphine

Entenbrust mit Zitrusfrüchten, Karottenpüree mit Orange und Kreuzkümmel

Dauphine-Erdäpfel

Duck breast with citrus fruits, carrot purée with orange and cumin, Dauphine Potatoes








Clafouti aux abricots, glace vanille 🍴

Aprikosen-Clafouti, Vanilleeis


Apricot clafouti with vanilla ice cream

à la Carte




Apéritifs ou entrées

- Ardoise valaisanne avec viandes et fromages de la vallée d'Illiez   23
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'Illiez   28
Lokaler Trockenfleischteller
Local air-dried beef platter
- Ardoise de fromages de la vallée d'Illiez   16
Alpkäse Teller von der Vallée d'Illiez
Platter of alpine cheese from the valley of Illiez
- Salade verte ou salade mêlée 12 | 14
Grüner Salat oder gemischter Salat
Green salad or mixed salad
- Tofu soyeux, marinade asiatique et  16
croustillant de courgettes aux amandes
Tofu, asiatische Marinade und knusprige Zucchini mit Mandeln
Tofu, Asian marinade and crispy zucchini with almonds

Plat




- Arrancini vert au potimarron, purée de carotte pourpre épicée et légumes croquants  33
Grüne Arrancini mit Kürbis, würzigem purpurrotem Karottenpüree und knackiges Gemüse
Green arrancini with pumpkin, spicy purple carrot purée and crunchy vegetables
- Nos viandes à la fleur de sel accompagnées de légumes du jour et frites
Filet de bœuf (220g) 48
Entrecôte (300g) 39
Unser Fleisch mit Fleur de Sel, begleitet von Tagesgemüse und Pommes frites
Our meat à la fleur de sel with vegetables of the day and fries
- Sauce Marchand de Vin 5

Desserts

- Boules de glaces  ou sorbet, 1 | 2 | 3 4 | 6 | 7
Eisbecher nach Vorschlag
Ice cream or sorbet scoops
- Coupes de glaces selon propositions 12
Eis-Coupe nach Vorschlag
Ice cream cups according to proposal
- Tarte au chocolat cru avec dattes et noix de cajou  12
Tarte aus Rohschokolade mit Datteln und Cashewnüssen
Raw chocolate pie with dates and cashews
- Sélection de fromages affinés de nos alpages  16
Auswahl an Alpkäse aus unsere Almwiesen
Selection of alpine cheese from our pastures

Fondues

Pour 2 personnes minimum

- Fondue, juste au fromage de nos alpages  26
Alpkäse-Fondue aus unsere Almwiesen
Fondue with Cheese from our pastures
- Fondue agrémentée de bolets  29
Alpkäse-Fondue mit Steinpilzen
Fondue with boletes
- Fondue agrémentée de lardons et ciboulette  28
Alpkäse-Fondue mit Speck und Schnittlauch
Fondue with bacon and chives

Pour les moins grands

- Nuggets de poulet  Chicken nuggets
- Saucisse de veau  Veal sausage
- Steak haché de bœuf  Beef steak

Avec légumes et frites, riz 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

 : 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, Agneau d'Irlande, Porc de Suisse, Veau de Suisse, canard de France et Bulgarie.