



Restaurant | Lounge | Terrasse

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

Restaurant du
Boutique Hotel 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 : 79 CHF

(-10% du dimanche au jeudi*)

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

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.

Exemples de Menus quotidiens actuels

Chiffonnade de betteraves et Emmental et sa crème de noix 🍷

Chiffonnade aus Rote Bete und Emmentaler mit Walnusscreme

Chiffonnade of beetroot and Emmental cheese with walnut cream

Onglet de bœuf basse température, tatin de pommes de terre et tombée

d'oignons grillées sauce béarnaise 🍷🍴

Niedertemperatur-Rindsnierzstück, Kartoffel-Tatin und Röstzwiebel-Fallout Sauce Béarnaise

Low-temperature beef cutlet, potato tatin and grilled onions with Béarnaise sauce

Brioche perdue et glace au miel de Champéry, confit de clémentine 🍷🍴

Verlorene Brioche und Eis mit Champéry-Honig, Clementinen-Confit

Brioche perdue with Champéry honey ice cream and clementine confit

* Hors périodes de vacances scolaires, fériés ou célébrations spéciales

Œuf mollet croustillant, crème de champignons et éclats de noixettes 🍳🌿

Knuspriges weiches Ei, Pilzcreme und Haselnussplitter
Crispy soft-boiled egg, cream of mushroom soup and hazelnut slivers

Saumon grillé, billes de légumes, parpadelle et citron confit 🍳🌿

Gegrillter Lachs, Gemüsekügelchen, Parpadelle und kandierter Zitrone
Grilled salmon, vegetable balls, parpadelle and preserved lemon

Tartelette façon crème brûlée à la pistache et framboise 🍳🌿

Törtchen nach Art der Crème Brûlée mit Pistazien und Himbeeren
Pistachio and raspberry crème brûlée tartlet



Gravelax de saumon en carpaccio, mousse d'avocat à la cardamome
et pickles de légumes 🍳

Lachsgravelax in Carpaccio, Avocadomousse mit Kardamom und Gemüsepickles
Salmon gravelax in carpaccio, avocado mousse with cardamom and vegetable pickles

Magret de canard rôti, purée de carottes à la vanille 🍳

Spaghettis de légumes et jus acidulé
Gebratene Entenbrust, Karottenpüree mit Vanillesoße
Gemüsespaghetti und saurer Saft
Roast duck breast with vanilla carrot purée
Vegetable spaghetti with tangy jus

Parfait glacé au chocolat blanc et noix de coco 🍳

Eisparfait mit weißer Schokolade und Kokosnuss
Iced white chocolate and coconut parfait



Velouté de courge Hokkaido, crème Philadelphia 🍳🌿

Et graine de courge

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe, Philadelphia-Creme
Und Kürbiskerne
Hokkaido pumpkin soup with Philadelphia cream
And pumpkin seeds

Cabillaud en écaïlle de pomme de terre, 🍳

Tombée de choux aux lard et beurre blanc safrané

Kabeljau in Kartoffelschuppen,
Tombée von Kohl mit Speck und weißer Safranbutter
Cod in potato flakes,
Tombée of cabbage with bacon and saffron beurre blanc

Poires pochées aux épices, 🍳

Chocolat 70% en trilogie et glace vanille Bourbon

Pochierte Birnen mit Gewürzen,
70%ige Schokolade in Trilogie und Bourbon-Vanille-Eis
Pears poached in spices,
70% chocolate trilogy and Bourbon vanilla ice cream

Déclinaison de Haddock, gaufres de pomme de terre 🍷🍷
Et crème de ciboulette

Haddock-Deklation, Kartoffelwaffeln
Und Schnittlauchcreme

Haddock stew, potato waffles
And chive cream

Magret de canard rôti, purée de carottes à la vanille 🍷
Spaghettis de légumes et jus acidulé

Gebratene Entenbrust, Karottenpüree mit Vanillesoße
Gemüsespaghetti und saurer Saft

Roast duck breast with vanilla carrot purée
Vegetable spaghetti with tangy jus

Mini madeleine au Yuzu et méli-mélo de citron 🍷🍷

Mini-Madeleine mit Yuzu und Zitronenmelange

Mini madeleine with yuzu and lemon mishmash



Chiffonnade de betteraves et Emmental et sa crème de noix 🍷

Chiffonnade aus Rote Bete und Emmentaler mit Walnusscreme

Chiffonnade of beetroot and Emmental cheese with walnut cream

Suprême de pintade, mille-feuille de pomme de terre et fondue de
poireaux aux pignons de pins

Perlhuhnbrust, Kartoffel-Mille-feuille und Lauchfondue mit Pinienkernen

Supreme of guinea fowl, potato mille-feuille and leek fondue with pine nuts

Brioche perdue et glace au miel de Champéry, confit de clémentine 🍷🍷

Verlorene Brioche und Eis mit Champéry-Honig, Clementinen-Confit

Brioche perdue with Champéry honey ice cream and clementine confit

A 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  27
 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

Soupe de courge et espuma coco, toast croustillant aux céréales  16
 Kürbissuppe und Kokos-Espuma, knuspriger Getreidetoast
 Squash soup with coconut espuma and crispy cereal toast

Plats

Nouilles de riz sautées aux légumes façon pad thai  32
 Gebratene Reismudeln mit Gemüse nach Pad Thai-Art
 Pad thai style fried rice noodles with vegetables

Nos viandes à la fleur de sel accompagnées de légumes du jour et frites
 Filet de bœuf (220g) 48
 Entrecôte Parisienne (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

Nos sauces Café de Paris 3
 Poivre vert  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

Riz au lait d'amande vanillé, suprême de mandarine, sorbet mandarine  12
 Vanille-Mandelmilchreis, Mandarinsuppe und Mandarinsorbet
 Rice with vanilla almond milk, mandarin supreme and mandarin sorbet

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 au chorizo	🌾	27
Fondue mit Chorizo		
Fondue with chorizo		

Pour les moins grands

Nuggets de poulet 🌾	Saucisse de veau 🌾	Steak haché de bœuf maison
Geflügel nuggets	Weisswurst	Rind steak
Chicken nuggets	Veal sausage	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, parfois d'Allemagne, Agneau de Suisse,
Porc de Suisse, Veau de Suisse, canard de France et Bulgarie.