ESPAÑOL

ENTRADAS

ENTRANTE DE OTOÑO, puré de calabaza de Frasses servido frío, con una persillade de setas frescas de la zona, apio de monte y granola 14.00

SOPA CREMOSA DE CALABAZA DE FRASSES, granola con apio de monte y mascarpone 9.50

HUESOS CON TUÉTANO, tostadas y acompañamientos de temporada
1 unidad 12.50 / 2 unidades 21.50

Sopa «CHALET», tostada con queso Gruyère fundido 12.00

ENSALADA 9.50

HUEVOS A LA MAYO CON AZAFRÁN, mayonesa de beicon, chips de jamón, pan de azafrán en polvo 12.00

CARNE DE TERNERO A PUNTO CON MIEL DE FRIBOURG, helado de mostaza de Bénichon y crumble con «vin cuit» 12.00

BANDEJA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE LE MOURET 28.00

BANDEJA DE QUESOS DE LE MOURET 28.00

BANDEJA DE EMBUTIDOS DE LE MOURET 31.00

PATATAS FRITAS CON SALSA A ELEGIR: mayonesa con chorizo y tomates secos, o mayonesa de beicon, o salsa de yogur con arándanos rojos y naranja 9.00

PLATOS PRINCIPALES

MEDALLONES DE CARNE DE CIERVO, salsa marrón aromatizada con vino caliente, guarnición de caza 43.00

GUISO DE SETAS SUIZAS FRESCAS en salsa de vino tinto, con guarnición de caza 39.00

SALCHICHA DE CIERVO ASADA, salsa marrón con coñac, arándanos rojos y miel, guarnición de caza 33.00

CORDON BLEU DE CAZA, escalope de ciervo y cecina, salsa marrón con coñac, arándanos rojos y miel, guarniciones de caza 39.00

GUARNICIONES DE CAZA, col lombarda estofada, puré de calabaza con aroma a vainilla, mermelada de arándanos rojos, pera escalfada, granola de apio de monte, coles de Bruselas, castañas confitadas, manzanas en almíbar, pera Botzi, spätzli 31.00

TÁRTARO DE TERNERAS con apio de monte y setas locales cocidas en salsa de perejil y ajo. Se sirve con mantequilla, pan tostado, patatas fritas y una ensalada 36.00

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA DE MOSTAZA BÉNICHON, puré de patatas, verduras 34.00

RISOTTO DE ARROZ DE VULLY CON FONDUE DE GRUYÈRE Y VACHERIN, con ralladura de lima y verduras 33.00

FILETES DE TRUCHA DE BELFAUX, licor de pera «Botzi», pera crujiente, patatas al natural con perejil y verduras 33.00

SCHWEIZ'BURGER, hamburguesa de ternera Black Angus, cebolla roja confitada, pera confitada, queso Vacherin AOP, col lombarda, salsa de yogur con arándanos y naranja, acompañada de ensalada, patatas fritas y salsa 32.00

HAMBURGUESA DE LE MOURET : hamburguesa de ternera Black Angus, «Swisscru raclette», queso Vacherin, confitura de cebolla roja, tomates secos, mayonesa de beicon, con ensalada, patatas fritas y salsa 33.00

POSTRE

BANDEJA DE QUESOS LOCALES 14.00

PARFAIT CASERO HELADO CON «VIN CUIT», crumble 12.00

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO, helado de vainilla (tiempo de espera: 15 minutos) 12.00

CRÈME BRÛLÉE con calabaza espagueti confitada 10.00

VERMICELLI, merengue, helado de vainilla, nata espesa, castañas confitadas 13.00

MERENGUE DE BOTTERENS Y NATA DOBLE DE GRUYÈRE 12.00

HELADO DE VAINILLA, nata doble de Gruyère, «vin cuit», bricelets triturados 12.00

AFFOGATO 8.00

HELADOS (chocolate, vainilla, caramelo, café) 4.00

SORBETES (frambuesa, fresa, albaricoque, limón) 4.00

SORBETE CON ALCOHOL 9.00