



Restaurant le Chalet Suisse
Route du signal 40, 1018 Lausanne
Tél. 021 312 23 12 info@chaletsuisse.ch
www.chaletsuisse.ch

L'équipe du
Chalet
vous
souhaite
une très
belle fête



Carte du 1^{er} Août





À L'APÉRITIF

	1dl	75cl
Muscat « Rivesaltes » AOC	8.00fr.	/
Johannisberg « Porte de Novembre »	8.50fr.	57.00fr.
Kir vin blanc, cassis ou pêche de vigne	6.00fr.	/
Kir pétillant à la crème de griottes	9.00fr.	/

LES BLANCS

	1dl	70cl	75cl
Féchy « Domaine de Fischer » Chasselas 1 ^{er} Grand cru AOC	8.50fr.	58.00fr.	/
Château de Vincy Gilly La Côte AOC Grand cru	6.50fr.	/	43.00fr.
Aigle les Murailles Maison Badoux	8.00fr.	51.00fr.	/

LES ROSÉS

	1dl	Pot 5 dl
Rosé de Gamay	4.00fr.	20.00fr.
Dôle Blanche La Torrentière Sion	5.00fr.	24.00fr.

LES VINS SUISSES ROUGES

LA CÔTE

Excelis (75cl) 58.00fr.
Maison Hammel de Charles Rolaz

Expression (70cl) 47.00fr.
Merlot AOC

Galotta 77.00fr
18 mois en barriques
La côte A.O.C

LAVAUX

Château d'Hauteville (70cl) 42.00fr.
Grand Cru AOC
Domaine et Château Testuz

Château Chillon (75cl) 48.00fr.
Réserve de la fondation

Galotta "Orpheus" 2020 79.00fr
Elevé en fût de chêne
Lavaux A.O.C

Saint Saphorin (75cl) 56.00fr.
Pinot Noir AOC
Cave du Château de Glérolles

LA CHABLAIS

Yvorne (75cl) 56.00fr.
« Clos de la George » Pinot Noir
Famille Rolaz Thorens

LE VALAIS

Cornalin du Valais(75cl) 64.50fr.
« Les Félines »
La Torrentière Sion

Syrah du Valais(75cl) 49.00fr.
« Les Félines »
AOC Sion

Pinot Noir de Fully (75cl) 56.00fr.
Gérard Dorsaz

LE TESSIN

Merlot (75cl) 59.50fr.
« Del Ticino »
Doc Sottoceneri.e.Sopraceneri

Roncaia Riserva AOC 60.00fr
Merlot Ticino

LES VINS SUISSES ROSÉS

Œil de Perdrix Pinot Noir (75cl) 40.00fr.
Vaudois Val d'Eve
Maison Hammel de Charles Rolaz

Château d'Auvernier (75cl) 54.00fr.
Œil de Perdrix de Neuchâtel

Rosé de Merlot AOC 47.00fr
La Côte



LES PLANCHETTES

Entrée 21.50fr. / Plat 34.00fr.

- Planchette de viande séchée du Pays
- Planchette de viande séchée & jambon cru
- Planchette montagnarde (*viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard sec et rebibes de fromages*)

LES ENTRÉES

Salade « Le Chalet Suisse »

Bouquet de salade, lanières de jambon cru et viande séchée, poêlée tiède de champignons des bois, rose de tête de moine

Entrée 15.00fr. / Plat 27.00fr.

Salade de chèvre chaud, lard sec et champignons poêlés

Entrée 16.00fr. / Plat 26.00fr.

Salade fraîcheur

Fenouil, courgettes marinées aux agrumes, queues de crevettes sauce calypso, saumon fumé et avocat Sauce française « maison » épicée

Entrée 16.00fr. / Plat 29.00fr

Salade de crudités diverses

Entrée 8.00fr. / Plat 18.00fr.

Salade de feuilles de saison

Vinaigrette italienne

6.50fr.

Beignet de Vinzel et sa farandole de crudités (12 minutes préparation)

1pièce - 13.00fr. 2 pièces - 24.00fr.

LES FONDUES

Nos fondues au fromage se composent de 230gr. de Gruyère et Vacherin fribourgeois.

Fondue moitié-moitié

27.00fr./pers

Fondue moitié-moitié au lard

29.00fr./pers

Fondue moitié-moitié estivale

Bière, mélanges de champignons

34.00fr./pers

Fondue du Chalet, bière et Armagnac

29.50fr./pers

Fondue aux tomates

Servie avec pommes de terre en robe des champs

31.00fr./pers

Fondue à la truffe

35.00fr./pers

Supplément pour pommes de terre

3.50fr./pers

Supplément cornichons/oignons

4.50fr./pers

RACLETTES À DISCRÉTION Servie sur assiette

Traditionnelle

Pommes de terre en robe des champs et cornichons

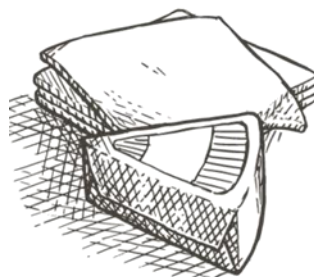
oignons

Plat 34.00fr.

Gourmet

Servie avec tranches de lard sec et champignons au vinaigre

Plat 37.00fr.



Pavé de saumon suisse à la plancha

Sauce hollandaise citronnée, pommes nature, légumes de saison

Plat 36.00fr

Côtelettes d'agneau grillées du pays Jus au thym

Rösti maison et légumes printaniers

Plat 42.00fr.

Entrecôte de cheval grillée beurre « Chalet »

Rösti maison et légumes printaniers

Plat 35.00fr.

Entrecôte parisienne grillée beurre « Chalet »

Rösti maison et légumes printaniers

Plat 38.00fr.

Filet de bœuf Rossini

Sauce aux truffes, rösti et légumes de saison

Plat 49.00fr.

Fricassée de champignons à la crème et fines herbes

Rösti maison et variation de légumes jus crémeux

Plat 34.00fr

Emincé de veau à la zurichoise

Rösti maison et légumes printaniers

Plat 39.50fr

LES CAQUELONS 250 gr p/pers - minimum 2 personnes

Servis avec pommes frites, salade panachée et 4 sauces maison

Caquelon « Chalet Suisse » 44fr. p/pers.

Bouillon au vin rouge champignons et julienne de légumes

Assortiment de bœuf, cheval et poulet

Fondue bourguignonne

Bœuf 250gr. 44.50fr. p/pers,

Cheval 250gr.44.00fr. p/pers

LES VINS SUISSES BLANCS

LA CÔTE

Château de Vinzel (75cl) 43.00fr.

Chardonnay (75cl)
« Domaine du Crochet » 58.00fr.

Pinot Gris AOC
Expression 53.00fr

Morges Vieilles Vignes 43.00fr
Esprit Terroir AOC

LAVAUX

Domaine de la Bolliattaz (75cl) 49.50fr.
Chasselas Bio
AOC Grand Cru Maison Hammel

Château Chillon (75cl) 49.00fr.
Reserve de la fondation
Maison Badoux

Calamin Grand Cru (70cl) 49.00fr.
J. Vogel et fils, Grandvaux

Saint Saphorin (70cl) 49.00fr.
« Les Déserts »
D. Imhof, Rivaz

NEUCHÂTEL

Chardonnay (70cl) 55.00fr.
« Les Grands Terroirs »
Elevé en fût de chêne AOC Bonvillars

LA CHABLAIS

Yvorne (75cl) 49.00fr.

« Clos du Rocher »
Château de Vinzel, Obrist

L'Ovaille (70cl) 82.00fr
1^{er} Grand Cru élevé en amphores
Chasselas 1584

LE VALAIS

Fendant Treize Étoiles 39.50fr
Martigny Caves Orsat (75cl.)

Johannisberg (75cl) 57.00fr.
« Portes de Novembre »
Gilliard

Les MontBrisés (70cl) 65.00fr.
(Petite Arvine et Le Païen) Savagnin Sion

Château Lichten AOC (75cl.) 69.00fr
Petite Arvine

GENÈVE

Chardonnay (75cl) 46.00fr.
La Dime AOC
Hammel S.A



LES ROUGES

1dl 70cl 75cl

Diolinoir « La réserve Des REINES » 8.00fr. / 59.50fr.
Maison Albert Biollaz Chamoson

Pinot Gamay Vaudois 7.50fr. 43.00fr. /
Henri Badoux S.A.

Gamaret Garanoir de la Côte 7.50 / 45.00
Cave de la Côte

Les vins de la Ville de Lausanne

BLANC

75cl

Abbaye de Mont 45.00fr.

St.-Saphorin «Burignon» 50.00fr.

Dezaley «Clos des Moines» 65.00fr.

ROUGE

75cl

Abbaye de Mont 49.00fr.

