

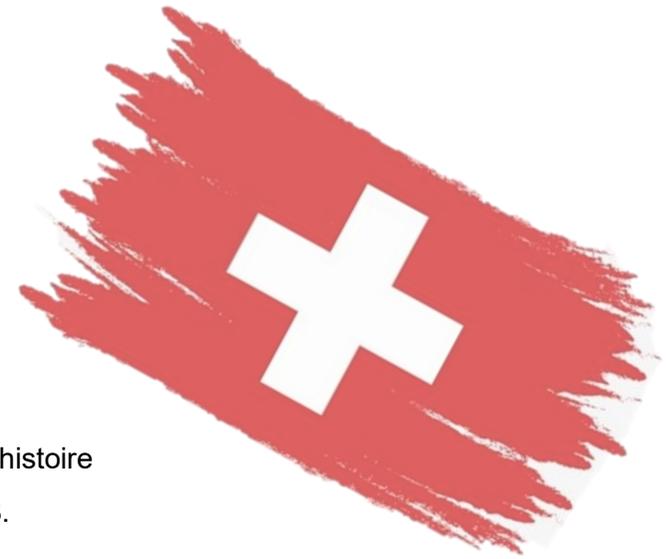
SAVEURS ESTIVALES

JUIN 2025 EDITION N° 572

LE CHALET SUISSE EN 1969...IL AVAIT 11 ANS !



L'histoire du Chalet Suisse...



Établissement connu loin à la ronde, le **Chalet Suisse** commence son histoire il y a plus de 50 ans à Bruxelles pour l'expo universelle de 1958.

Il prend ses quartiers ici-même, surplombant cette magnifique ville de Lausanne en 1964 pour l'expo nationale. Le Dancing «La Tomate» marque son histoire de façon indélébile jusqu'au début des années 90. Fort d'une équipe de plus de 20 personnes, qui chaque jour œuvrent en son sein, le Chalet Suisse accueille avec fierté d'une part une clientèle fidèle et régionale et d'autre part venant du monde entier. Ce sont des racines profondes, un emplacement particulier, une terrasse exceptionnelle, un cachet irremplaçable et une volonté de mieux faire qui caractérisent cet établissement.



Nous sommes heureux de vous y accueillir et vous assurons que nous ferons notre maximum pour que ce moment passé chez nous soit agréable, et vous donne l'envie d'y revenir.

Ouvert 7/7

Longue vie au **Chalet Suisse** !

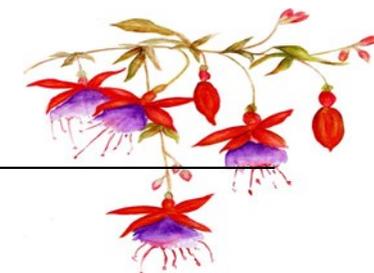
Scan & translate your menu !

English
deutsch,
Español
Italian
etc..





Pour accompagner votre repas, nous vous recommandons...



À L'APÉRITIF

- Johannisberg « Porte de Novembre »
- Kir vin blanc, cassis ou pêche de vigne
- Kir pétillant mousseux à la crème de griottes

1dl 75cl

8.50fr. 57.00fr.

6.00fr. /

9.00fr. /

LES BLANCS

Féchy « Domaine de Fischer »
Chasselas 1er 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. /

Yvorne Chasselas
Domaine Château Maison blanche

7.50fr. / 49.50fr.



LES ROUGES

Diolinoir « La Réserve des Reines »
Albert Boillaz Chamoson

1dl 70cl 75cl

8.00fr. / 59.50fr.

Pinot Gamay Vaudois
Henri Badoux S.A

7.50fr. 43.00fr. /

Gamaret Garanoir Pinot noir
Maison Hammel

7.50fr. / 45.00fr.

Les vins de la ville de Lausanne

BLANC

75cl

Abbaye de Mont 45.00fr.

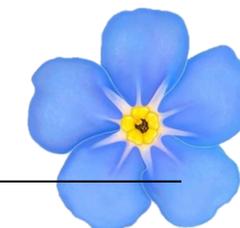
St.Saphorin «Burignon» 50.00fr.

Dezaley «Clos des Moines» 65.00fr.

ROUGE

75cl

Abbaye de Mont 49.00fr.



Pour commencer nous vous recommandons...



LE FUMOIR

Entrée 21.50fr / Portion 34.00fr.

Planchette de viande séchée du Pays

ou

Planchette de viande séchée & jambon cru

ou

Planchette montagnarde

*Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche,
lard sec et rebibe de fromage*

ENTRÉE DE SAISON

**Os à moelle
(CH) rôti et sa persillade**

Entrée

15.00fr.

Tartare de saumon des Grisons aux agrumes
Saladine et vinaigrette aux herbes fraîches

18.50fr.

LE POTAGE MAISON

Potage du jour
Demandez au service

7.00fr.



LES SALADES

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 au miel de campagne

Bouquet de salade, lard sec et champignons poêlés

16.00fr.

26.00fr.

Salade de feuilles de saison

vinaigrette italienne

6.50fr.

/

Salade de crudités diverses et bouquet de feuilles vertes

8.00fr.

18.00fr.

Assiette de roastbeef froid et ses légumes provençaux

Pommes de terre frites et sauce tartare maison

/

29.00fr.

Salade de caille rôtie

Lard de Colonnata, coppa di Parma, antipasti « courgettes, poivrons, aubergines et artichauts »

17.00fr

29.00fr.

Salade fraîcheur

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

16.00fr.

29.00fr.

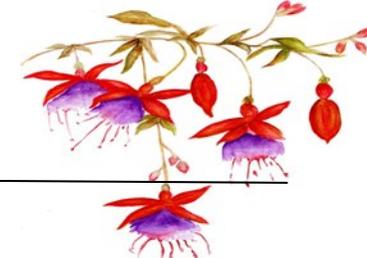
Salade César

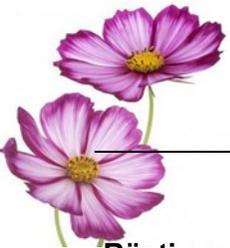
Blanc de poulet mariné et grillé, anchois frais, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

16.00fr

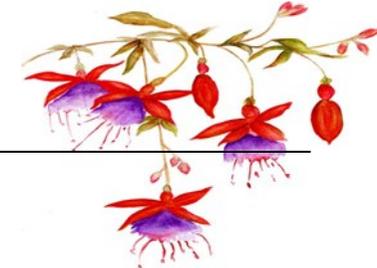
28.00fr.

Pour toutes allergies alimentaires n'hésitez pas d'informer nos collaborateurs
qui mettront toute en œuvre pour vous offrir entière satisfaction





Le coin du fromager



Rösti gratiné du Chalet

Raclette, julienne de viande séchée et jambon cru

Plat 25.00fr.

Rösti au délice de la Tomme de la Venoge

Tomme de la Venoge affinée au poivre

Plat 24.50fr.

Rösti champêtre

Mélange de champignon frais

Plat 26.00fr.

Beignet de Vinzel et sa farandole de crudités

1 pièce - 13.00fr.

2 pièces - 24.00fr.

CROÛTES AU FROMAGE *Parfumées au vin blanc du pays*

Simple

Seulement fromage

Plat 20.00fr.

Complète

Fromage, jambon cuit et œuf au plat

Plat 23.50fr.

Végétarienne

Fromage et champignons frais

Plat 24.50fr.

RACLETTE À DISCRÉTION *Servie sur assiette*

Traditionnelle

Pommes de terre en robe des champs et cornichons oignons

Plat 34.00fr.

Gourmet

Comme la traditionnelle mais servie avec tranches de lard sec et champignons au vinaigre

Plat 37.00fr.



LES FONDUES *sans alcool sur demande*

Nos fondues aux fromages se composent de 230gr. de Gruyère et Vacherin fribourgeois. Prix par personne.

Fondue moitié-moitié 27.00fr.

Fondue moitié-moitié au lard 29.00fr.

Fondue du Chalet, bière et Armagnac 29.50fr.

Fondue de la Venoge affinée au poivre noir 28.50fr.

Fondue de « Monsieur » 27.00fr.

Moutarde gros grains, poivre de Cayenne

Fondue aux échalotes 29.00fr.

Fondue aux tomates 31.00fr.

Servie avec des pommes en robe des champs

Fondue moitié-moitié estivale 34.00fr.

Bière, mélanges de champignons

Fondue à la truffe 35.00fr.

Le Chapeau-Fondue 33.00fr.pers

100% Vacherin fribourgeois

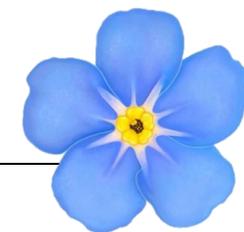
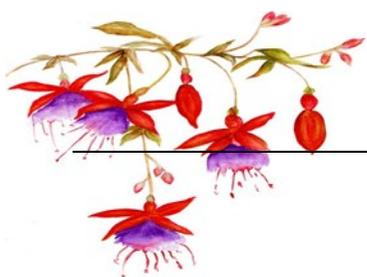
Min 2 pers., 220gr par pers.

Supplément pour pommes de terre 3.50fr. par personne

Supplément cornichons/oignons 4.50fr. par personne

Origine du pain : suisse





Nos plats principaux

LES CLASSIQUES DU CHALET

Entrecôte de cheval grillée beurre « Chalet » <i>Rösti et fricassée de légumes</i>	35.00fr.
Fricassée de champignons à la crème et fines herbes <i>Rösti et variation de légumes</i>	34.00fr.
Entrecôte parisienne grillée beurre « Chalet » <i>Rösti et fricassée de légumes</i>	38.00fr.
Emincé de veau à la zurichoise <i>Rösti et fricassée de légumes</i>	39.50fr.
Côtelettes d'agneau grillées du pays Jus au thym <i>Rösti maison et légumes printaniers</i>	42.00fr.

LES CAQUELONS 250 gr p/pers - minimum 2 personnes

Servis avec pommes frites, salade panachée et 4 sauces maison

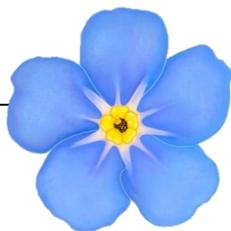
Caquelon « Chalet Suisse » <i>Bouillon au vin rouge champignons et julienne de légumes Assortiment de bœuf, cheval et poulet</i>	44.00fr. p/pers
Fondue bourguignonne <i>Boeuf</i>	44.50fr. p/pers
<i>Cheval</i>	44.00fr. p/pers

METS DE BRASSERIE

Tartare de bœuf coupé au couteau - 200gr <i>Assaisonnement « maison », méli-mélo de salade verte, crudités, toasts; beurre et pommes de terre frites</i>	37.50fr.
Filet de boeuf Rossini (CH) <i>Sauce aux truffes, pommes Pont Neuf et légumes de saison</i>	49.00fr.
T.Bone steak de boeuf (CH) et son beurre « Chalet » <i>Pommes country et légumes de saison</i>	47.00fr.
Filet de lapin poêlé aux cerises <i>Rösti maison et légumes estivaux</i>	35.00fr.

LE COIN DU PÊCHEUR

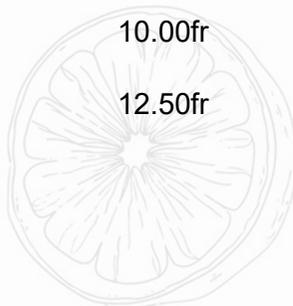
Fera du Lac Léman à la vaudoise, raisin « Chasselas » <i>Echalotes et vin blanc Féchy, pommes nature et jardinière de légumes</i>	38.50fr.
Tartare de saumon des Grisons aux agrumes <i>Saladine et vinaigrette aux herbes fraîches, et pommes de terre frites</i>	37.50fr.



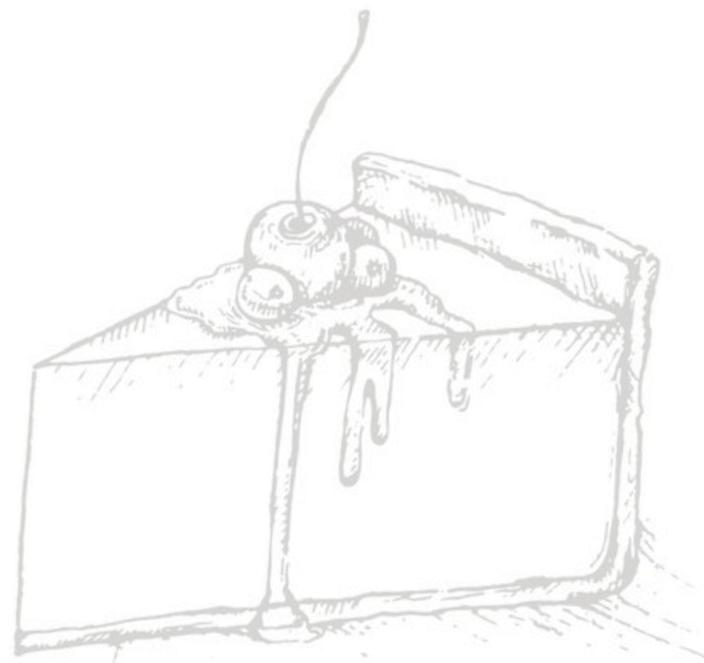
Et pour terminer votre repas en douceur...



Tarte citron « maison »	8.50fr
Tarte au vin cuit « maison »	7.50fr
Salade de fruits frais et son croustillant	9.50fr
Tarte Tatin tiède glace vanille	9.50fr
Crème brûlée de notre « Chef »	10.50fr
Meringues crème double ou à la raisinée	11.50fr
Café ou infusion Gourmand(e) <i>Mini-meringue à la crème et mini-crème brûlée</i>	9.50fr
Trio Gourmand <i>Mini-meringue à la crème, mini-crème brûlée et mini-valaisan (sorbet abricot et abricotine)</i>	9.50fr
Moelleux au chocolat « maison » - 12 min.de cuisson <i>Sa crème anglaise maison et glace vanille</i>	12.50fr
Cerises au kirsh « maison »	10.00fr
Cerises au kirsh « maison » et sa glace vanille	12.50fr
Notre sélection de desserts ne se termine pas ici !!!	



Tous les prix de la carte sont TVA et service compris



Nous vous remercions
pour votre visite



Lausanne
+41 21 311 83 73
www.lebyblos.ch



Lausanne
+41 21 706 40 40
www.levaudois-sa.ch



Echandens
+41 21 701 50 55
www.pontdelavenoge.ch



Lausanne
+41 21 323 93 23
www.leveche.ch



Bussigny
+41 21 701 11 17
www.bussignyhdv.ch



Cheseaux
+41 21 671 77 77
www.le7ieme.ch

RESTAURANT LE CHALET SUISSE - ROUTE DU SIGNAL 40, 1018 LAUSANNE TÉL. 021 312 23 12

INFO@CHALETSSUISSE.CH WWW.CHALETSSUISSE.CH