



L'équipe du  
Chalet  
vous souhaite  
une très belle  
fête des  
Mères

Restaurant le Chalet Suisse  
Route du signal 40, 1018 Lausanne  
Tél. 021 312 23 12 [info@chaletsuisse.ch](mailto:info@chaletsuisse.ch)  
[www.chaletsuisse.ch](http://www.chaletsuisse.ch)





## À L'APÉRITIF

↪ 1dl 75cl

Johannisberg « Porte de Novembre »	8.50fr.	57.00fr.
Kir vin blanc, cassis ou pêche de vigne	5.50fr.	/
Kir pétillant à la crème de griottes	9.00fr.	/

## LES BLANCS

1dl 70cl 75cl

<b>Féchy « Domaine de Fischer »</b> Chasselas 1 <sup>er</sup> Grand cru AOC	8.50fr.	58.00fr.	/
<b>Château de Vincy Gilly</b> La Côte AOC Grand cru	6.50fr.	/	43.00fr.
<b>Aigle les Murailles</b> Maison Badoux	8.00fr.	51.00fr.	/

## LES ROSÉS

1dl Pot 5 dl

Rosé de Gamay	4.50fr.	20.00fr.
Dôle Blanche La Torrenitière 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 18 mois en barriques 77.00fr  
*La côte A.O.C*

Château d'Es-Bons BIO 47.00fr  
*Grand Cru Pinot Noir-Garanoir AOC*

### LAVAUX

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

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

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 Torrenitière 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*

### CÔTES DE L'ORBE

Aurore de Gamay A.O.C (70cl) 55.00fr.

## 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*

### FRANCE

Miraval Côte de provence 52.00fr





## 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.

### Duo d'asperge blanches et vertes, jambon cru du pays, copeaux de gruyère

*Saladine et vinaigrette aux herbes fraîches*

Entrée 16.00fr.

### Salade de crudités diverses

Entrée 8.00fr. / Plat 18.00fr.

### Salade de feuilles de saison

*Vinaigrette italienne*

6.50fr.

### Velouté d'asperges, sauté de champignons et ciboulette

10.50fr

### Saladine de saumon fumé des îles Féroé, crème et fouettée aigrelette

*vinaigrette citronnée, toast*

19.00fr

## 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 à l'ail des ours

28.50fr./pers

### Fondue du Chalet, bière et Armagnac

29.50fr./pers

### Fondue aux tomates

*Servie avec pommes de terre en robe des champs*

34.00fr./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.

## LES PLATS

### Fera du Lac Léman poêlé aux deux asperges

*Pommes nature et sauce mousseline citronnée*

Plat 39.00fr

### Filet d'agneau en croûte à l'ail des ours

*Rösti maison et légumes printaniers*

Plat 39.50fr.

### 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 rôti sauce marchand de vin aux truffes

*Rösti doré et légumes printaniers*

Plat 45.00fr.

### 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

Boeuf 250gr. 44.50fr. p/pers,

Cheval 250gr.44.00fr. p/pers

## LES VINS SUISSES BLANCS

### LA CÔTE

Château de Vinzel (75cl) 43.00fr.  
*Château de Vinzel, Obrist*

Château d'Es-Bons BIO 45.00fr.  
Chasselas Grand Cru La Côte

Pinot Gris AOC Expression 53.00fr.

Morges Vieilles Vignes 43.00fr.  
AOC Esprit Terroir

### LAVAUX

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

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<sup>er</sup> Grand Cru élevé en amphores  
*Chasselas 1584*

### LE VALAIS

Fendant (75cl) 39.50fr.  
« Soleil d'or »  
*Sierre AOC*

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

Les MontBrisés (70cl) 67.00fr.  
*(Petite Arvine et Le Paiën) Savagnin Sion*

Johannisberg de Fully 56.00fr.  
AOC Gérard Dorsaz vigneron éleveur

Château Lichten AOC 69.00fr.  
Petite Arvine

### GENÈVE

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



### LES ROUGES

	1dl	70cl	75cl
<b>Diolinoir « La réserve Des REINES »</b> Maison Albert Biollaz Chamoson	8.00fr.	/	59.50fr.
<b>Pinot Gamay Vaudois</b> Henri Badoux S.A.	7.50fr.	43.00fr.	/
<b>Gamaret Garanoir de la Côte</b> Cave de la Côte	7.50	/	45.00

## 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.

