L'équipe du Chalet vous souhaite de très belles fêtes de Pâques

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

Carte à de Pâques

LE CHALET SUISSE

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 mousseux à la crème de griottes	9.00fr.	/

LES BLANCS

	1dl	70cl	75cl
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 Châteai Maison blanche	7.50fr.	/	49.50fr.

LES ROSES

	1dl	Pot 5 dl
Rosé de Gamay Du Pays Romand	4.00fr.	20.00fr.
Dôle Blanche Sierre	5.00fr.	24.00fr

Arkina verte ou bleue	5dl	6.00fr
	1 L	9.00fr

La carafe d'eau 75 cl 3.00fr .Pour service et entretien

LES VINS SUISSES ROUGES

LA CÔTE

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

Expression (70cl) 47.00fr.
Merlot AOC

LAVAUX

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

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

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

CÔTES DE L'ORBE

Aurore de Gamay AOC(70cl) 55.00fr.

LA CHABLAIS

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

LE VALAIS

Cornalin du Valais(75cl) 64.00fr.
« 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 del Ticino 58.00fr
Sacha &Giorgio

LES VINS 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 Perdix de Neuchâtel

Miraval Côte de provence 52.00fr
2022

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 15.50fr.

Salade de crudités diverses
Entrée 8.00fr. / Plat 18.00fr.

Salade de feuilles de saison
Vinaigrette italienne
6.50fr.

Crème à l'ail des ours frais
Petits lardons de porc (CH) poêlés et croûtons
10.00fr.

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
27.00fr./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 printanière
Bière, mélange de champignons
34.00fr./pers

Supplément pour pommes de terre
3.50fr./pers
Supplément cornichons/oignons
4.50fr./pers

RACLETTES À DISCRÉTION Servies 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 Plat 38.00fr
Pommes nature et sauce mousseline citronnée

Entrecôte de cheval grillée beurre « Chalet » Plat 32.00fr
Rösti maison et légumes printaniers

Entrecôte parisienne grillée beurre « Chalet » Plat 38.00fr
Rösti maison et légumes printaniers

Emincé de veau à la zurichoise Plat 39.50fr
Rösti et fricassée de légumes

Filet de lapin poêlé aux cerises Plat 36.00fr
Rösti maison et légumes

Fricassée de champignons à la crème et fines herbes Plat 33.00fr
Rösti maison et variation de légumes jus crémeux

Filet de bœuf poêlé, sauce poivre vert Plat 44.00fr
Rösti maison et variation de légumes

Gigot d'agneau à la provençale Plat 38.00fr
Rösti maison et variation de légumes

Caquelon « Chalet Suisse »
Bouillon au vin rouge servis avec pommes frites, salade panachée et 4 sauces maison
Assortiment de bœuf, cheval et poulet 44.00fr. 250gr. p/pers

LES VINS SUISSES BLANCS

LA CÔTE

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

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

AOC Grand cru

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 fi ls, 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

CÔTES DE L'ORBE

Riesling-Sylvaner (50cl) 30.00fr.

LA CHABLAIS

Yvorne (75cl) 49.00fr.
« Clos du Rocher »
Château de Vinzel, Obrist

L'Ovaille (70cl) 82.00fr
1er 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

Petite Arvine (70cl) 65.00fr.
J. Vogel et fi ls, Grandvaux

GENÈVE

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

FRANCE

Château-Neuf-du-Pape « Arnavès » 68.00fr
Les Combes d'Arnevel

Château Margaux 2015 155.00fr

Château Villa Bel-Air 2019 80.00 fr

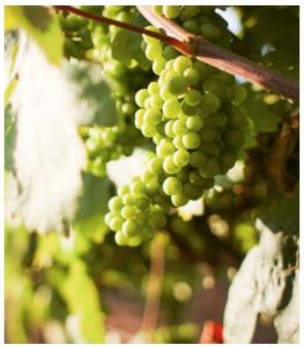
LES ROUGES

	1dl	70cl	75cl
Diolinoir « La Réserve des Reines Albert Boillaz Chamoson	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.