

CHALET  
**Heidi**

## Les planchettes du chalet

Accompagnées de pain de seigle et mi-blanc

	CHF
<b>L'alpage</b>	<b>25.00</b>
Jambon à l'os, viande séchée, lard sec et saucisson sec, cornichons et petits oignons	
<b>Les fromages de Heidi</b>	<b>26.00</b>
Petite tomme 50 g, Gruyère mi-salé, Vacherin Fribourgeois, Tête de moine, morceau de chèvre, cornichons et petits oignons	
<b>La Montagnarde</b>	<b>26.00</b>
120 g de viande séchée, cornichons, petits oignons et 10 g de beurre	
<b>La Grütli</b>	<b>28.00</b>
Petite tomme 50 g, Gruyère mi-salé, viande séchée, lard sec, cornichons, petits oignons et beurre	
<b>Petit voyage au Pays de la fondue</b>	
Elaboré à partir de fromage d'alpage. Servi avec pain ou pommes de terre.	
<b>La traditionnelle... moitié-moitié</b>	<b>27.00</b>
50% Gruyère et 50% Vacherin Fribourgeois	
<b>La colorée... à la tomate</b>	<b>28.00</b>
Oignons et tomates concassées	
<b>La particulière... à l'ail</b>	<b>29.00</b>
Julienne de lard séché et oignons confit	
<b>La grande dame</b>	<b>32.00</b>
Moitié-moitié avec brunoise de truffe	
<b>La romantique</b>	<b>+9.00 par pers.</b>
Fondue de votre choix avec une coupe de champagne comme apéritif	

## Les classiques du chalet

	CHF
<b>La soupe du grand-père</b>	<b>14.00</b>
Carottes, oignons, pommes de terre, poireaux, cornettes et fromage râpé à part	
<b>Le gâteau préféré du père Tobias (fromages)</b>	<b>18.00</b>
Gruyère et Vacherin, julienne de lard sec, accompagnés d'une salade panachée (option végétarienne : sans julienne de lard sec)	
<b>MENU ENFANT (12 ans)</b>	
<b>L'assiette de Peter</b>	<b>14.00</b>
Filet de poulet pané par nos soins, quartier de citron, petites cornettes, fagot de haricots verts au lard, boule de glace	
<b>Les desserts de Heidi</b>	
<b>Les meringues (2 pces)</b>	<b>14.00</b>
Crème double de la Gruyère et sa boule de glace vanille accompagnée de petits fruits rouges	
<b>Sa petite sœur (1 pce)</b>	<b>8.00</b>
Avec le même accompagnement	
<b>Le sorbet de Heidi</b>	<b>8.00</b>
Le sorbet artisanal au citron ou agrémenté d'un alcool de qualité servi à part (Abricotine, Williamine de chez Morand ou vodka)	
	<b>14.00</b>

## Carte des boissons

	CHF
<b>Minérales</b>	
Coca-Cola, Thé froid, Eau plate / Gazeuse	45 /50 cl <b>5.00</b>
Les bons Sirops Morand	30 cl <b>3.00</b>
<i>Abricot du valais, Passion, Framboise des bois, Grenadine, Rhubarbe</i>	
<b>Bières</b>	
Boxer Old	33 cl <b>5.50</b>
Boxer, Bière de Noël	33 cl <b>6.50</b>
Boxer, Bière sans alcool	33 cl <b>5.50</b>
<b>Boissons Chaudes</b>	
Café	<b>4.00</b>
Café mousse by Morand	<b>6.00</b>
Swissrock café	<b>8.00</b>
Thé by Tekoe	<b>4.00</b>
<b>Vins Blancs</b>	
Montreux Noël, Chasselas, Lavaux AOC 2022	75 cl <b>32.00</b>
Montreux Noël, vin au verre	10 cl <b>5.50</b>
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC, 2022	70 cl <b>44.00</b>
Roche Ronde St-Saphorin Lavaux AOC 2022	70 cl <b>46.00</b>
L'Arbalète Dézaley Grand Cru 2022	70 cl <b>59.00</b>
Près Roc, Yvorne, Chablais AOC 2022	50 cl <b>29.00</b>
Chateau de Vinzel GC, La Côte AOC 2022	75 cl <b>37.00</b>
Chateau de Vinzel GC, "Ancien Millésime" 2013	75 cl <b>52.00</b>
"Maurice Gay 1883", Petite Arvine, Valais AOC 2022	50 cl <b>34.00</b>
"Maurice Gay 1883", Heida, Valais AOC 2021	50 cl <b>34.00</b>
<b>Vins Rouges</b>	
Montreux Noël, Assemblage Rouge, Lavaux AOC 2021	75 cl <b>32.00</b>
Montreux Noël, vin au verre	10 cl <b>5.50</b>
Coup de l'Etrier, Rouge, Lavaux AOC 2022	70 cl <b>44.00</b>
Chateau de Vinzel Merlot GC la Côte AOC Obrist 2020	75 cl <b>56.00</b>
"Maurice Gay 1883", Humagne Rouge, Valais AOC 2022	50 cl <b>34.00</b>
"Maurice Gay 1883", Cornalin, Valais AOC 2022	75 cl <b>56.00</b>
<b>Champagne</b>	
Duval-Leroy, Brut Réserve, Champagne	75 cl <b>96.00</b>

**NESCAFÉ**

**CHOPFAB BOXER**

  
**MORAND**  
1889

**OBRIST**  
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

**HENNIEZ**