

Le Vieux-Chalet

CHAMPERY
by BeauSejour

Restaurant | Lounge | Terrasse

Restaurant Le Vieux-Chalet
Tel: +41 24 479 19 74
vieuxchalet@beausejour.ch

Restaurant du
Boutique Hotel BeauSejour & Spa

Les Menus du Vieux-Chalet

Au Vieux-Chalet nous vous proposons 3 formules de Menus et quelques propositions à la Carte.

Le Menu complet 3 plats : 59 CHF

Le Menu deux plats : 52 CHF

Le Menu Gourmet 4 plats : 72 CHF

Les propositions « A la Carte » se trouvent ici plus bas.

Menu Gourmet

Menu raffiné 4 plats au gré des envies du Chef

Laissez-vous surprendre... ou posez vos questions.

Raffiniertes 4-Gänge-Menü nach Lust und Laune des Küchenchefs.

Lassen Sie sich überraschen... oder fragen Sie nach.

Refined 4-course menu at the whim of the Chef. Let him surprise you... or ask to know.

Exemples de Menus quotidiens actuels

Saumon mariné aux herbes, épais maki

Crème de concombre au wasabi 🍷🍷

Mit Kräutern mariniertes Lachs, dickes Maki Gurkencreme mit Wasabi

Herb-marinated salmon, thick maki, Cucumber cream with wasabi

Magret de canard au yuzu,

Tartine de polenta au potimarron, légumes croquants

Entenbrust mit Yuzu, Polenta-Tartine mit Kürbis, Knackiges Gemüse

Duck breast with yuzu, polenta and pumpkin tartine, Crunchy vegetables

Moelleux au chocolat, glace vanille 🍷🍷

Schokoladenmuffin, Vanilleeis

Chocolate cake with vanilla ice cream

Crème de champignons et son œuf à 63°C 🍄🍴

Pilzcremesuppe mit Ei bei 63°C
Cream of mushroom soup with egg at 63°C

Saumon cuit à l'unilatéral,

Riz vénéré à la crème de poivron, beurre blanc à l'estragon 🍄🍴

Einseitig gegarter Lachs, Venere-Reis mit Paprikacreme, Weiße Butter mit Estragon
Salmon cooked on one side, rice with pepper cream, White butter with tarragon

Panna cotta au jasmin et à la mandarine,

Financier pistache, sorbet mandarine 🍄🍴

Panna cotta mit Jasmin und Mandarine, Pistazien-Financier, Mandarinensorbet
Jasmine and mandarin panna cotta, Financier with pistachio and mandarin sorbet



Tomme vaudoise poêlée, lard croustillant et duxelles de champignons 🍄🍴

Gebratener Waadtländer Tomme, knuspriger Speck und Champignon-Duxelles
Pan-fried Tomme Vaudoise, crispy bacon and mushroom duxelles

Paleron de bœuf au vin rouge braisé à basse température, 🍴🍄

Fricassée de légumes oubliés

Bei niedriger Temperatur geschmortes Rindertalon in Rotwein,
Frikassee aus vergessenen Gemüsesorten

Beef chuck in red wine braised at low temperature,
Fricassee of forgotten vegetables

Tarte tatin à notre façon, sorbet granny smith 🍴🍄

Tarte Tatin nach unserer Art, Granny-Smith-Sorbet
Tarte tatin our way, Granny Smith sorbet



Gambas grillées, émulsion citronnelle, purée de petit pois à la coriandre 🍴

Gegrillte Gambas, Zitronengras-Emulsion, Erbsenpüree mit Koriander
Grilled prawns, lemongrass emulsion, pea purée with coriander

Ballotine d'omble chevalier,

Lentilles vertes légèrement moutardées, mousseline de topinambour grillé 🍴



Ballotine vom Saibling, grüne Linse mit leichtem Senfgeschmack
Mousseline aus gegrilltem Topinambur




Ballotine of Arctic char, lightly mustard green lentil
Mousseline of grilled Jerusalem artichoke

Baba au rhum, minestrone de fruits exotiques 🍴🍴🍴

Baba au rhum, Minestrone aus exotischen Früchten
Rum baba with exotic fruit minestrone

Variation de betteraves crues et cuites, chèvre frais en croûte de noix  
Variation von roher und gekochter Rote Bete, Ziegenfrischkäse mit Nusskruste
Variation of raw and cooked beetroot, fresh goat's cheese in a walnut crust

Poitrine de porc croustillante,  
Légumes asiatiques au wok, pommes dauphines au shiitaké
Knuspriger Schweinebauch, asiatisches Gemüse aus dem Wok, Delphin-Apfel mit Shitake
Crispy pork belly, wok-fried Asian vegetables, Dauphin potatoes with shitaké

Crème brûlée à la pistache, tuile au cacao, sorbet cassis   
Crème brûlée mit Pistazie, Kakao-Tuile, Schwarze Johannisbeersorbet
Pistachio crème brûlée, cocoa tuile, Blackcurrant sorbet



Crème de chou fleur onctueuse, croustis de champignons   
Cremige Blumenkohlcreme, Pilzcroustis
Creamy cream of cauliflower, mushroom croustis



Suprême de volaille en fine viennoise,
Risotto aux champignons, légumes croquants 
Geflügelbrust in feiner Wiener Art, Pilzrisotto, knackiges Gemüse
Chicken breast in a fine Viennese, mushroom risotto, crunchy vegetables

Tarte au citron revisitée, sorbet yuzu  
Überarbeitete Zitrontarte, Yuzu-Sorbet
Revisited lemon tart with yuzu sorbet





Salade asiatique, vinaigrette aigre douce sur lit de quinoa 
Asiatischer Salat mit süßsaurer Vinaigrette auf Quinoa-Bett
Asian salad with sweet and sour vinaigrette on bed of quinoa

Navarin d'agneau des Dents du Midi,
Variation de légumes, frites de polenta croustillantes
Lammnavarin aus den Dents du Midi, Gemüsevariation, knusprige Polenta-Pommes frites
Navarin of lamb from the Dents du Midi with a variation of vegetables, crispy polenta fries


Salades d'agrumes, crème au thé vert, sorbet gingembre  
Zitrus Salat, Creme mit grünem Tee, Ingwersorbet
Citrus fruit salad with green tea cream, Ginger sorbet

à la Carte


Apéritifs ou entrées

Ardoise valaisanne avec viandes et fromages de la vallée d'Illiez   23
Walliser Teller : Alpenkäse, lokales Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst
Valaisanne platter : alpine cheese, local air-dried beef, cured ham and dried sausage

Ardoise de viande séchée de la Boucherie Gex-Collet, Val-d'Illiez   27
Lokaler Trockenfleischteller
Local air-dried beef platter

Ardoise de fromages de la vallée d'Illiez    16
Alpkäse Teller von der Vallée d'Illiez
Platter of alpine cheese from the valley of Illiez

Salade verte ou salade mêlée 12 | 14
Grüner Salat oder gemischter Salat
Green salad or mixed salad

Salade de quinoa aux agrumes, Légumes asiatique, vinaigrette aigre douce  16
Quinoa-Salat mit Zitrusfrüchten,
Asiatisches Gemüse, süßsaure Vinaigrette
Citrus quinoa salad,
Asian vegetables with sweet and sour vinaigrette

Plats

Panisse grillée, purée de topinambour grillé, légumes croquants  32
Gegrillte Pansen, Püree von gegrillter Topinambur, knackiges Gemüse
Grilled panisse, puréed Jerusalem artichoke, crisp vegetables

Nos viandes à la fleur de sel accompagnées de légumes du jour et frites
Filet de bœuf (220g) 48
Entrecôte Parisienne (300g) 39
Unser Fleisch mit Fleur de Sel, begleitet von Tagesgemüse und Pommes frites
Our meat à la fleur de sel with vegetables of the day and fries

Sauce Marchand de Vin ou poivre 5

Desserts

Boules de glaces  ou sorbet, 1 | 2 | 3 4 | 6 | 7
Eisbecher nach Vorschlag
Ice cream or sorbet scoops






Coupes de glaces selon propositions 12
Eis-Coupe nach Vorschlag
Ice cream cups according to proposal

Riz au lait d'amande vanillé, suprême de mandarine, sorbet mandarine  12
Vanille-Mandelmilchreis, Mandarinensuppe und Mandarinsorbet
Rice with vanilla almond milk, mandarin supreme and mandarin sorbet

Sélection de fromages affinés de nos alpages  16
Auswahl an Alpkäse aus unsere Almwiesen
Selection of alpine cheese from our pastures

Fondues

Pour 2 personnes minimum

- Fondue, juste au fromage de nos alpages   26
Alpkäse-Fondue aus unsere Almwiesen
Fondue with Cheese from our pastures
- Fondue agrémentée de bolets   29
Alpkäse-Fondue mit Steinpilzen
Fondue with boletes
- Fondue agrémentée de lardons et ciboulette  28
Alpkäse-Fondue mit Speck und Schnittlauch
Fondue with bacon and chives

Pour les moins grands

- Nuggets de poulet  Saucisse de veau  Steak haché de bœuf maison
Geflügel nuggets Weisswurst Rind steak
Chicken nuggets Veal sausage Beef steak

Avec légumes et frites, riz ou pâtes, accompagné d'un sirop et suivi de 2 boules de glace en dessert
Mit Gemüse und Pommes, Reis oder Nudeln, dazu Sirup, gefolgt von 2 Kugeln Eis als Nachtisch
With vegetables and French fries, rice or pasta, served with syrup and followed by 2 scoops of ice cream for dessert

16

 : Avec gluten
With Gluten

 : Avec lactose
With Lactose

 : Végétarien
Vegetarian

 : Végétalien
Vegan

Lorsque le gluten peut être facilement retiré (ex : pain de fondue) il n'est pas précisé. Veuillez l'annoncer.

Origine de la viande : Bœuf de Suisse, parfois d'Allemagne, Agneau de Suisse,
Porc de Suisse, Veau de Suisse, canard de France et Bulgarie.