LE CHALET du Cercle

Les Entrées

Velouté de potiron à la crème mascarpone ..... **16,50 €**
Pumpkin soup with mascarpone
Kürbissuppe mit Mascarpone

Sélection de charcuteries et produits du terroir, pickles de légumes, à partager (min. 2 pers.) ..... **19,50 € p.p.**
Selection of cold cuts and local produce, mixed pickles
Kalte Platte mit lokalen Köstlichkeiten, eingelegtes Gemüse

Les Plats à Partager

Fondue au Fromage Suisse - dés de pain fermier (min. 2 pers.) ..... **34,50 € p.p.**
Swiss cheese fondue - with diced bread
Schweizer Käsefondue - mit Brotwürfeln

Raclette au fromage - pommes de terre, charcuterie fine, cornichons, oignons (min. 2 pers.) ..... **37,50 € p.p.**
Cheese Raclette - potatoes, cold cuts, pickles, onions
Käse-Raclette - Kartoffeln, Schinken & Salami, Gewürzgurken, Zwiebeln

Les Plats

Rösti au lard, fromage et oeuf ..... **28,50 €**
Rösti with bacon, cheese and egg
Rösti mit Speck, Käse und Ei

Rösti au saumon fumé, sauce raifort et oignons ..... **31,50 €**
Rösti with smoked salmon, horseradish sauce and onions
Rösti mit geräuchertem Lachs, Meerrettichsoße und Zwiebeln

Spätzle au fromage (végétarien) ..... **25,50 €**
Cheese Spaetzle
Käsespätzle

Tartiflette au Reblochon de Savoie - pommes de terre, lardons, oignons, le tout gratiné, avec salade ..... **28,50 €**
Tartiflette - Potatoes, smoked bacon, onions, gratinated with Reblochon cheese, side salad
Tartiflette - Kartoffeln, geräucherter Speck, Zwiebeln, überbacken mit Reblochon-Käse, Salat

Escalope de veau Savoyarde gratinée au fromage et jambon, pommes frites et salade ..... **31,50€**
Savoyarde-style veal escalope, topped with melted cheese and ham, served with French fries and salad
Kalbsschnitzel nach Savoyer Art, mit Käse und Schinken überbacken, dazu Pommes frites und Salat

Hopp Schwiiz Burger - Steak haché, galette de pommes de terre, fromage raclette, bacon et oignons frits ..... **29,50 €**
Hopp Schwiiz Burger - Beef patty & fried potato patty, raclette cheese, bacon and crispy fried onions
Hopp Schwiiz Burger - Rindfleisch-Patty & Kartoffelrösti-Patty, Raclettekäse, Speck und Röstzwiebeln

Pierrade (Rumsteck Black Angus 300g) - pomme de terre en chemise, salade, sauce au choix ..... **37,50 €**
Hot Stone (Black Angus sirloin steak) - baked potato, salad and sauce of your choice
Heißer Stein (Black Angus Rumpsteak) - Ofenkartoffel, Salat und Soße nach Wahl

Suggestions de la Saison

Boudin Noir avec purée pommes de terre, chou rouge et compote de pommes ..... **28,50 €**
Black pudding with mashed potatoes, red cabbage and apple sauce
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Rotkohl und Apfelmus

Ragoût de marcassin aux airelles, spätzle et chou rouge ..... **31,50 €**
Young wild boar stew with cranberries, spätzle and red cabbage
Wildschwein-Eintopf mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl

Tarte flambée Montagnarde avec crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre et fromage raclette ..... **24,50 €**
Tarte flambée with cream, bacon, onions, potatoes and raclette cheese
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Raclettekäse

Dessert

Baba au Rhum, chantilly (possibilité sans alcool) ..... **11,50 €**
Rum baba, whipped cream (non-alcoholic version available)
Baba au Rhum, Schlagsahne (auch ohne Alkohol möglich)

Streussel aux pommes, crème anglaise ..... **11,50 €**
Apple streusel cake with vanilla custard
Apfelstreuselkuchen mit Vanillesauce

Liste des allergènes disponible sur demande.