



CHALET DE GRUYÈRES

UNSER MENÜ
OUR MENU

NOS MIETS |

AOP - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Bienvenue au restaurant Le Chalet de Gruyères,

La plupart de nos plats sont préparés à base de produits élaborés en Gruyère avec passion depuis des générations par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs.

Vous les retrouvez dans notre carte grâce au logo AOP, signifiant Appellation d'Origine Protégée.

Bon appétit!

GU - GESCHÜTZTE URSPRUNGS- BEZEICHNUNG

Herzlich willkommen im Restaurant
Le Chalet de Gruyères,

Für die meisten Gerichte verwenden wir lokale Produkte. Diese werden seit Generationen mit viel Leidenschaft in Käseereien, Metzgereien, Bäckereien und Brennereien der Region Gruyère hergestellt.

Sie finden sie in unserer Karte mit dem GU-Logo, was bedeutet, geschützte Ursprungsbezeichnung.

Guten Appetit!

PDO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Welcome to the restaurant
Le Chalet de Gruyères,

Most of our dishes are fashioned from produce passionately supplied by local cheesemakers, butchers, bakers or distillers in the region of Gruyère, since generations.

You will find them in our menu through the PDO logo that stands for Protected Designation of Origin.

Enjoy your meal!

Nous prions les personnes de se renseigner auprès du service concernant les éventuels risques d'allergies et d'intolérances alimentaires. Tous les prix sont en francs suisses (CHF) par personne, TVA incluse.

Prix du couvert : CHF 3.00 par personne

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, unser Servicepersonal zu konsultieren. Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) pro Person, inklusive Mehrwertsteuer.

Preis des Gedecks: CHF 3.00 pro Person

We invite people to ask the service about the possible risks of allergies and food intolerances. All prices are in Swiss francs (CHF) per person, including VAT.

Price per place setting: CHF 3.00 per person

NOS METS

	<i>petit</i>	<i>normal</i>
FROMAGES ASSORTIS <i>Käse-Teller</i> <i>Assorted cheeses</i>		19.00
SALADE AU GRUYÈRE AOP <i>Greizererkäse Salat GU</i> <i>Gruyere cheese salad PDO</i>		24.00
ASSIETTE DE CRUDITÉS <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed raw vegetables</i>	7.00	17.00
PORTION DE GRUYÈRE AOP <i>Greizerer Käse GU</i> <i>Gruyère cheese PDO</i>		13.00
PORTION DE VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP <i>Vacherin Käse GU</i> <i>Vacherin cheese PDO</i>		13.00
VIANDE SECHÉE AOP <i>Trockenfleisch-Teller GU</i> <i>Dried meat PDO</i>	14.00	28.50
ASSIETTE GRUÉRIENNE <i>Greizerer-Platte</i> <i>Gruyère plate</i>		28.50
ASSIETTE DE JAMBON CRU AOP <i>Rohschinken Teller GU</i> <i>Raw ham PDO</i>		27.00
ASSIETTE GRUÉRIENNE <i>avec salade mêlée</i> <i>Greizerer-Platte mit Salat</i> <i>Gruyère plate with mixed raw vegetables</i>		26.00
MALAKOFF AU VACHERIN AOP <i>(min. 2 pièces)</i> <i>Malakoff mit Vacherin GU (mind. 2 Stück)</i> <i>Malakoff with Vacherin PDO (min. 2 pieces)</i>		<i>pièce</i> 4.00



NOS METS

	<i>petit</i>	<i>normal</i>
ASSIETTE DE MALAKOFFS AU VACHERIN AOP ET CRUDITÉS <i>Malakoff-Teller mit Vacherin GU und gemischtem Salat</i> <i>Plate of Malakoff with Vacherin PDO and mixed raw vegetables</i>		26.00
QUICHE GRUÉRIENNE AU GRUYÈRE AOP <i>avec petite salade</i> <i>Greizerer Quiche mit Salat</i> <i>Gruyère quiche with salad</i>		23.00
SOUPE DE CHALET <i>Chalet-Suppe</i> <i>Chalet soup</i>		15.00
FONDUE AOP CHÂTEAU DE GRUYÈRES <i>Greizerer Schloss Fondue GU</i> <i>Castle of Gruyères Fondue PDO</i> <i>(230g./pers.)</i>		29.50
RACLETTE <i>Raclette</i> <i>Raclette</i> <i>(220g./pers.)</i>		29.50



NOS METS

	<i>petit</i>	<i>normal</i>
GRILLADES DU CHALET <i>Chalet-Spezialitäten vom Grill</i> <i>Chalet mixed grill</i>		36.00
CROÛTE AU FROMAGE <i>200 gr, avec petite salade</i> <i>Käseschmitte</i> <i>Hot cheese on toast</i>		24.00
CROÛTE AU FROMAGE - JAMBON <i>Schinken</i> <i>Ham</i>		26.00
CROÛTE AU FROMAGE - JAMBON ET ANANAS <i>Schinken und Ananas</i> <i>Ham and pineapple</i>		27.00
MACARONIS DU CHALET DE GRUYÈRES <i>avec jambon et petite salade</i> <i>Maccaroni mit Schinken und Salat</i> <i>Macaronis with ham and salad</i>		27.00
ROASTBEEF FROID <i>avec petite salade et pommes de terre en robe des champs</i> <i>Roastbeef mit Salat und Pellkartoffeln</i> <i>Cold roastbeef with salad and potatoes</i>		27.00
PLAT DE SAISON HIVER	<i>sans entrée</i>	<i>avec entrée</i>
FONDUE VACHERIN MONT D'ORAOP <i>Saisonale Winterspezialität</i> <i>Fondue Vacherin Mont d'Or GU</i> <i>Winter dish</i> <i>Fondue Vacherin Mont d'Or PDO</i>	26.00	38.00



NOS DESSERTS

FRAMBOISES AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Himbeeren mit Doppelrahm
Raspberries with double cream*

16.50



MERINGUE AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Meringue mit Doppelrahm
Meringue with double cream*

13.00

MERINGUE GLACÉE AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

*Meringue mit Eis und Doppelrahm
Meringue with ice cream and double cream*

18.00



TARTE MAISON À LA CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE AOP

*Hausgemachte Tarte mit Doppelrahm GU
Homemade double cream pie of Gruyère PDO*

12.00

COUPE CHALAMALA

*glace vanille, cherry brandy, noisettes,
crème double de la gruyère
Vanilleeis, Cherry Brandy, Haselnüsse, Doppelrahm
Vanilla ice cream, Cherry Brandy, hazelnut,
double cream*

16.00

COUPE GRUYÈRE

*fruits, glace, cognac à l'orange, crème double de la Gruyère
Früchte, Eis, Orangen Cognac, Doppelrahm
Fruits, ice cream, orange cognac, double cream*

17.00



NOS DESSERTS

COUPE BELLE-MÈRE

meringue, glace, cherry brandy, crème double de la Gruyère
Meringue, Eis, Cherry Brandy, Doppelrahm
Meringue, ice cream, Cherry Brandy, double cream

17.00

COUPE COLONEL

sorbet citron, vodka
Zitronensorbet, Vodka
Lemon sorbet, vodka

16.00

COUPE DANEMARK

glace vanille, sauce au chocolat, crème double de la Gruyère
Vanilleeis, heisse Schokoladensauce, Doppelrahm
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, double cream

16.50

CAFÉ GLACÉ

glace mocca, crème double de la Gruyère
Eiskaffee, Doppelrahm
Mocca ice cream, double cream

16.00

SORBETS DIVERS

citron, framboise, abricot
Zitrone, Himbeere, Aprikose
Lemon, raspberry, apricot
(2 boules)

7.00

GLACES DIVERSES

vanille, chocolat, café, citron, fraise, caramel au beurre salé
Vanille, Schokolade, Kaffee, zitrone, Erdbeere,
gesalzener Butterkaramell
Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry,
salted butter caramel
(2 boules)

7.00



NOS DESSERTS

	<i>petit</i>	<i>normal</i>
GLACES OU SORBETS DIVERS AVEC CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE		13.00
<i>Eis mit Doppelrahm</i>		
<i>Ice cream with double cream</i>		
<i>(2 boules)</i>		
COUPE CHALET		16.00
<i>meringue, glace vanille, vin cuit et crème double de la Gruyère</i>		
<i>Meringue, Vanilleeis, Vin cuit, Doppelrahm</i>		
<i>Meringue, vanilla ice cream, vin cuit, double cream</i>		
GRIOTTES AU KIRSCH		17.00
<i>Kirschen mit Kirsch</i>		
<i>Cherries in Kirsch</i>		
COUPE GRIOTTES		17.00
<i>glace vanille, griottes au kirsch</i>		
<i>et crème double de la Gruyère</i>		
<i>Vanilleeis, Kirschen mit Kirsch, Doppelrahm</i>		
<i>Vanilla ice cream, cherries in kirsch, double cream</i>		
VERMICELLES	9.00	17.00
<i>meringue, glace vanille, vermicelles avec kirsch</i>		
<i>et crème double de la Gruyère</i>		
<i>Meringue, Vanilleeis, Vermicelles</i>		
<i>mit Kirsch, Doppelrahm</i>		
<i>Meringue, vanilla ice cream, chestnut cream</i>		
<i>with Kirsch, double cream</i>		
FRAPPÉS		9.00
<i>vanille, fraise, chocolat, mocca, citron</i>		
<i>Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mokka, Zitrone</i>		
<i>Vanilla, strawberry, chocolate, mocca, lemon</i>		
<i>(3dl)</i>		
COUPE DINOSAURES		8.50
<i>glace vanille-chocolat</i>		
<i>Vanille-Schokoladen-Eis</i>		
<i>Vanilla-chocolate ice cream</i>		





CHALET DE GRUYÈRES

RESTAURANT LE CHALET DE GRUYÈRES

Rue du Bourg 53
CH 1663 Gruyères

Restaurant + 41 (0) 26 921 21 54
Administration + 41 (0) 26 921 34 34

chalet@gruyereshotels.ch
www.gruyereshotels.ch