

# le chalet des étoiles aux Bergues

## Notre sélection sous les étoiles

Généreuse planche de charcuterie  
et viande séchée de bœuf, servie avec  
oignons, cornichons et beurre Suisse  
**CHF 49.-**

Traditionnelle fondue  
Moitié Moitié - Gruyère & Vacherin  
servie avec pommes de terre et salade  
**CHF 48.- par personne**

Pour les plus gourmands:  
Supplément Champagne Taittinger **+ 29.-**  
Supplément truffe noire prix du jour  
Supplément truffe blanche prix du jour  
Supplément bière artisanale **+ 12.-**

Raclette du canton d'Obwald, raclée  
à la minute, servie sur pommes de terre  
**CHF 19.-**

Meringue et crème double de Gruyère,  
servie avec myrtilles, vin cuit et glace vanille  
**CHF 22.-**

Sorbet poire, arrosé de williamine  
**OU** Sorbet abricot, arrosé d'abricotine  
**OU** Sorbet framboise, arrosé d'eau  
de vie de framboise  
**CHF 18.-**

## Under the stars

Generous selection of fine charcuterie,  
air dried beef, served with onions, pickles  
and Swiss butter  
**CHF 49.-**

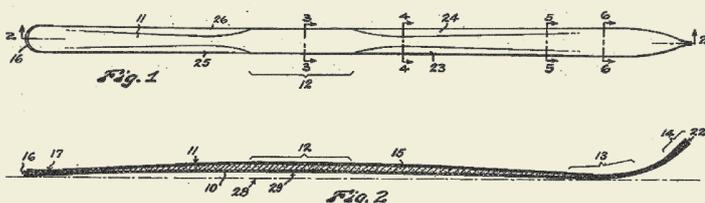
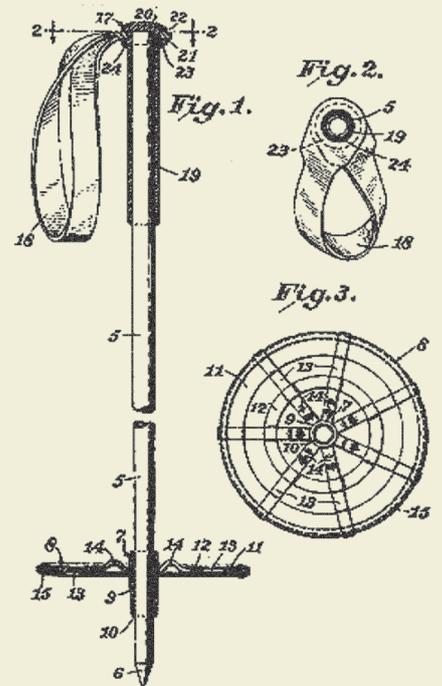
Traditional " Gruyère & Vacherin,  
Moitié Moitié " Cheese Fondue,  
served with potatoes and salad  
**CHF 48.- per person**

Our fancy toppings:  
Champagne Taittinger **+ 29.-**  
Black truffles market price  
White Truffles market price  
Locally brewed craft beer **+ 12.-**

Raclette of the canton of Obwald,  
made to order, served on warm potatoes  
**CHF 19.-**

Meringue and double cream of Gruyère,  
served with blueberries, «vin cuit» and vanilla  
ice cream  
**CHF 22.-**

Pear sorbet, served with a drizzle  
of pear liquor  
**OR** Abricot sorbet, served with a drizzle  
of abricot liquor  
**OR** Raspberry sorbet, served with a drizzle  
of raspberry liquor





# le chalet des étoiles *aux Bergues*

