

le chalet des étoiles *aux Bergues*

Nos mets

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

Assiette de viande séchée de boeuf
CHF 29.-

Fondue au fromage
Sélection Bruand aux Halles de Rive
servie avec pommes de terre, pain & salade
CHF 45.- par personne

Pour les plus gourmands:
Supplément Champagne Taittinger **+ 29.-**
Supplément Truffe noire / blanche **s/a**

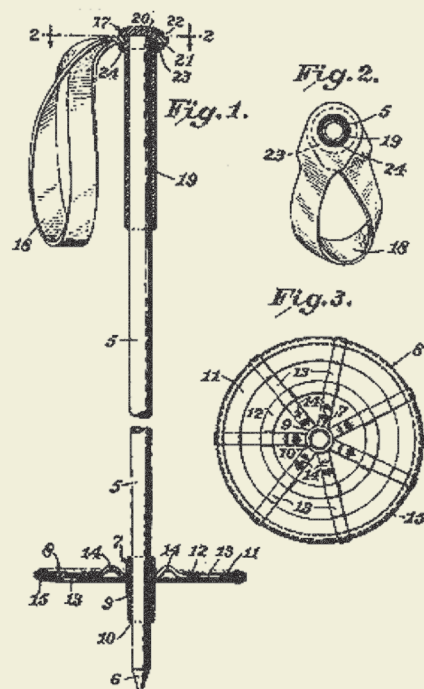
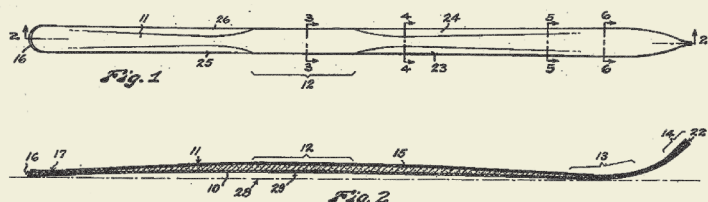
Fondue noix de cajou bio
Végane et sans lactose
CHF 45.-

Raclette de l'Oberland Bernois, raclée
à la minute, servie sur pommes de terre
CHF 16.-

Raclette de Brebis de Bagnes, raclée
à la minute, servie sur pommes de terre
CHF 18.-

Meringue et crème double de Gruyère,
servie avec myrtilles & vin cuit
CHF 25.-

Sorbet poire, arrosé de williamine
CHF 20.-



Menu

Generous board of local charcuterie,
served with onions, pickles & swiss butter
CHF 49.-

Platter of local fine air dried beef
CHF 29.-

Cheese Fondue
By fromagerie Bruand aux Halles de Rive
served with potatoes, bread & salad
CHF 45.- per person

Our recommended toppings:
Champagne Taittinger **+ 29.-**
Black / white truffles **daily rate**

Organic Cashew Fondue
Dairy & lactose free
CHF 45.-

Raclette of the canton of Bern,
made to order, served on warm potatoes
CHF 16.-

Sheep Cheese Raclette from Bagnes,
made to order, served on warm potatoes
CHF 18.-

Meringue and double cream of Gruyère,
served with red berries
CHF 25.-

Pear sorbet, served with a drizzle
of pear liquor
CHF 20.-



**le chalet
des étoiles**
aux Bergues

