

🌿 Vieux Chalet Wine & Dine 🌿

Sommermenü

✦ Begleitet von ausgewählten Walliser Weinen ✦

🍷 Vorspeise

Forellen-Randen Mousse

mit Roggenbrot

🍷 Brut du Valais Millésimé AOC, Jacques Germanier, Cave du Tunnel, Conthey

🥗 Zwischengang

Sommersalat «Vieux Chalet»

mit getrockneten Aprikosen, Walliser Bergkäse, gerösteten Nüssen
an einer Honig-Kräutervinaigrette

🍷 Petite Arvine «Primus classicus» AOC, Caves Orsat SA, Martigny

🍖 Hauptgang

Lammfilet (150 gr.)

gebratene Polenta, Ratatouille vom Sommergemüse, Rosmarinjus

🍷 «Optimo» barrique AOC, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

🍌 Dessert

Aprikosenkompott

mit Vanilleeis

🍷 Malvoisie les fleurs AOC, Rouvinez, Sierre

💰 Menüpreise

4-Gang Menü

Fr. 76.50

Wine & Dine (4 x 1 dl)

Fr. 107.00

3-Gang ohne Vorspeise

Fr. 61.50

Wine & Dine (3 x 1 dl)

Fr. 85.00

3-Gang ohne Dessert

Fr. 69.00

Wine & Dine (3 x 1 dl)

Fr. 91.50

Vieux Chalet Wine & Dine

Summer Menu

✨ Accompanied by a selection of Valais wines ✨

Starter

Trout & Beetroot Mousse

served with rye bread

 Brut du Valais Millésimé AOC – Jacques Germanier, Cave du Tunnel, Conthey

Intermediate Course

"Vieux Chalet" Summer Salad

with dried apricots, Valais Mountain cheese, toasted nuts
and a honey-herb vinaigrette

 Petite Arvine "Primus Classicus" AOC – Caves Orsat SA, Martigny

Main Course

Lamb Fillet (150 g)

served with pan-fried polenta, summer vegetable ratatouille and rosemary jus

 "Optimo" Barrique AOC – Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Dessert

Apricot Compote

served with vanilla ice cream

 Malvoisie Les Fleurs AOC – Rouvinez, Sierre

Menu Prices

4-Course Menu

Fr. 76.50

3-Course (no starter)

Fr. 61.50

3-Course (no dessert)

Fr. 69.00

Wine & Dine (4 x 1 dl)

Fr. 107.00

Wine & Dine (3 x 1 dl)

Fr. 85.00

Wine & Dine (3 x 1 dl)

Fr. 91.50

Vieux Chalet Wine & Dine

Menu d'été

✨ Accompagné d'une sélection de vins valaisans ✨

Entrée

Mousse de truite et de betterave

servie avec du pain de seigle

 Brut du Valais Millésimé AOC – Jacques Germanier, Cave du Tunnel, Conthey

Plat intermédiaire

Salade d'été « Vieux Chalet »

aux abricots secs, fromage d'alpage valaisan, noix grillées,
vinaigrette au miel et aux herbes

 Petite Arvine « Primus Classicus » AOC – Caves Orsat SA, Martigny

Plat principal

Filet d'agneau (150 g)

accompagné de polenta poêlée, ratatouille de légumes d'été et jus au romarin

 « Optimo » Barrique AOC – Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Dessert

Compotée d'abricots

accompagnée de glace à la vanille

 Malvoisie Les Fleurs AOC – Rouvinez, Sierre

Prix des menus

Menu 4 plats

Fr. 76.50

Wine & Dine (4 x 1 dl)

Fr. 107.00

Menu 3 plats (sans entrée)

Fr. 61.50

Wine & Dine (3 x 1 dl)

Fr. 85.00

Menu 3 plats (sans dessert)

Fr. 69.00

Wine & Dine (3 x 1 dl)

Fr. 91.50
