

BIENVENUE AU CHALET DE LA BERRA

WILLKOMMEN IM CHALET DE LA BERRA

POUR COMMENCER... VORSPEISEN

SALADE VERTE / GRÜNER SALAT	6.50
SALADE MELEE / BUNT GEMISCHTER SALAT	9
POTAGE DU JOUR / TAGESSUPPE	9

PLANCHETTE DE NOS PÂTURAGES PETITE 17.-- GRANDE 26.--

4 SORTES DE VIANDES, GRUYÈRE ET VACHERIN D'ALPAGE,
BEURRE ET PAIN

HOLZ-PLÄTTLI MIT LECKEREM VOM WEIDEVIEH

TROCKENFLEISCH-WURST-GREYERZER-VACHERIN-ZIGER-
TROCKENSPECK, BROT UND BUTTER

PLANCHETTE DE FROMAGES D'ALPAGE 15

GRUYÈRE ET VACHERIN D'ALPAGE, BEURRE ET PAIN

HOLZ-PLÄTTI MIT GREYERZER-VACHERIN-ZIGER BROT UND BUTTER



FLAMMEKUECHE



LA CLASSIQUE / DER KLASSISCHE 15

CRÈME-LARDONS-OIGNONS

SPECKWÜRFEL, ZWIEBELN UND SAUERRAHM (CRÈME FRAICHE)

LA GRATINÉE / DER GRATINIÈRE 18

CRÈME-GRUYÈRE – OIGNONS – JAMBON DE LA BORNE

KÄSE, ZWIEBELN, GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÛÛREHAMA)

LA VÉGÉ / DER VEGETARISCHE 17



CRÈME- OIGNONS – LÉGUMES DU JOUR –FROMAGE

SAUERRAHM (CRÈME FRAÎCHE) ZWIEBELN, UND SAISONALES GEMÜSE

LA BIQUETTE



19

CRÈME- CHÈVRE-FIGUES-MIEL-OIGNONS

SAUERRAHM, ZWIEBELN, FEIGEN, ZIEGENKÄSE UND HONIG

NOS SALADES



SALADE « LANDAISE »

27

SALADE VERTE , MAGRET DE CANARD FUMÉ, NOIX, FOIE GRAS, CONFIS D ' OIGNONS

GRÜNER SALAT, GERÄUCHERTE ENTENBRUST, NÜSSE, GÄNSELEBER, ZWIEBELCONFIT

SALADE CÉSAR

25

FILET DE POULET, SALADE, PARMESAN, TOMATE CHERRY

POULETFILET, BLATTSALAT, PARMESAN UND CHERRY-TOMATEN

SALADE AVEC TOMME DE CHÈVRE POÊLÉE (SELON ARRIVAGE) 18

SALADE, TOMATES CHERIES, PESTO À L ' AIL DES OURS

SALAT MIT GEISSKÄSE-TOMME (JE NACH ANLIEFERUNG)

CHERRY-TOMATEN, BÄRLACUH-PESTO

SALADE CHÈVRE CHAUD

21

SALADE AVEC TARTINES CHÈVRE CHAUD-MIEL ET NOIX

SALAT MIT WARMEM ZIEGENKÄSE UND HONIG

SALADE FERMIERE/BAUERNSALAT

18

***SALADE VERTE, TOMATES, CUBES DE GRUYERE, LARD,
CROÛTONS, ŒUF CUIT DUR.***

**BLATTSALAT, TOMATEN, CROUTONS, GREYERZERWÜRFEL,
GEKOCHTE EIER, SPECK**

MELON DUO DE JAMBON CRU ET DE DE LA BORNE

28

**MELONE MIT ROHSCHINKEN UND GERÄUCHERTER
BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA)**

 **LES VIANDES SUR ARDOISE**



BOEUF 38

AGNEAU 38

CHEVAL 29

SERVI AVEC BEURRE MAISON, FRITES – SALADE MÉLÉE

 **AUF HEISSEM STEIN**

POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT – HAUSGEMACHTE

BUTTER

LAMMFILET 38

PFERDESTEAK 29

RINDSENTRECÔTE 38

ROSBEEF

27

SERVI AVEC FRITES, SALADE ET SAUCE TARTARE

SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT

CORDON BLEU DE PORC MAISON, FRITES, SALADE 29

JAMBON DE LA BORNE – VACHERIN

SCHWEINSCHNITZEL – GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA) –
VACHERIN –POMMES FRITES– SALAT

TARTARE DE BŒUF (180GR) / RINDSTARTAR 31

SERVI AVEC TOAST ET FRITES

SERVIERT MIT FRITES– GERÖSTETEM BROT UND BUTTER

JAMBON DE LA BORNE FROID 24

SERVI AVEC FRITES – SALADE MÉLEE

GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA), KALT
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT



LES INCONTOURNABLES / DIE UNVERZICHTBAREN

MACARONI DE L'ARMAILLI / ÄLPLERMAGRONEN 19

MACARONI, OIGNONS, GRUYÈRE, CRÈME DOUBLE

MAGRONEN-ZWIEBELN-GREYERZER, DOPPELRAHM

SUPPL. JAMBON / ÖPFÜBAUERNSCHINKEN +2

SUPPL. COMPOTE POMME / ÖPFÜKOMPOTT +2

RÖSTI MAISON COMPLET JAMBON FROMAGE 21

HAUSGEMACHTE RÖSTI (BRÄGÜ) / BAUERNSCHINKEN / KÄSE

SUPPL. ŒUF / ZUSCHLAG MIT EI +2

CROÛTE AU FROMAGE NATURE 20

KÄSESCHNITTEN (CHEESSCHNITTA) NATUR

COMPLÈTE AVEC JAMBON 23

MIT GERÄUCHERTEM BAUERNSCHINKEN (BÜÛREHAMMA)

SUPPL. ŒUF / ZUSCHLAG MIT EI +2



NOS FONDUES

250 GR SERVIES AVEC PAIN ET POMMES DE TERRE

SERVIERT MIT BROT UND KARTOFFEL

FONDUE MOITIÉ MOITIÉ / HALB-HALB 23

FONDUE VACHERIN / VACHERIN 24

FONDUE DU CHALET À LA BIÈRE / HÜTTENFONDUE 26

OIGNONS, LARD CIBOULETTE / SPECKWÜRFELI – ZWIEBELN – SCHNITTLAUCH
MIT BIER



POUR LES PETITS RANDONNEURS MAX. 12 ANS

FÜR KLEINE WANDERER BIS MAX. 12 JAHRE

MACARONI, CHICKEN FRITES OU JAMBON FRITES 12

MACARONI, CHICKEN FRITES ODER GERÄUCHERTE BAUERNSCHINKEN

PORTION FRITES 7

COMPOTE POMME / APFELKOMPOTT 4

CHICKEN-FRITES

ENFANT 12.- ADULTES 15.- FAMILLE 15 PCES 40.-



Le snack

PORTION DE FRITES 7

CLUB SANDWICH 9.50 / PAIN MOU 4.50

CROQUE-MONSIEUR 8

TARTE DU JOUR / KUCHEN TAGESANGEBOT 6.50



Les petites douceurs

TARTE DU JOUR	6.50
TARTELETTE AU VIN CUIT/CITRON	8.-
TARTELETTE AUX MYRTILLES OU FRAMBOISES	8.50
CRÈME BRÛLÉE	10.-
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.-
MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE ET PETITS FRUITS	10.-
MERINGUES GLACÉES (1 BOULE FRAISE, 1 BOULE VANILLE)	13.50



Café gourmand 12.--

café ou thé assorti de desserts maison et
délices de la région



New! La coupe du SIGN▲L

PÊCHE POCHÉE AU PROSECCO, FRAMBOISES FRAICHES ET SON COULIS,
GLACE VANILLE, CHANTILLY ET BRICELET DE LA RÉGION

12.50



Süsse genüsse

KUCHEN TAGESANGEBOT	6.50
VIN CUIT KÜCHLEIN	8
ZITRONENKÜCHLEIN	8
TÖRTCHEN HEIDELBEEREN/HIMBEEREN	8
GEBRANNTÉ CREME	10
SCHOKOLADENMOUSSE	8
MERINGUES – DOPPELRAHM UND BEEREN	10
MERINGUES BEGLEITET	13.30
MIT 2 KUGELN EIS (NACH WAHL), GREYERZER-DOPPELRAHM UND BEEREN	



Café gourmand 12.-

**Kaffee oder Tee begleitet von Hausgemachten
Desserts und Köstlichkeiten aus der Region**



La coupe du SIGNAL

POCHIERTE PFIRSICHE MIT PROSECCO, HIMBEERCOULIS

FISCHE HIMBEEREN, VANILLE-GLACE, SCHLAGSAHNE UND BRETZELI AUS DER

REGION

12.50