

## *Les Entrées froides et chaudes*

<i>Salade du buffet – Salatteller vom buffet- Salad buffet</i>	Frs	9.50
<i>Salade verte – Grüner Salat – Green Salad</i>		7.50
<i>Salade au Bleuchâtel et saucisson de la Vallée des Ponts</i> <i>Nüsslersalat mit Blaukäse u. getrocknete Wurst von der Region</i>		18.00
<i>Délice des Grisons – Bündnerfleisch - Air-dried beef Grisons</i>		18.00
<i>Feuilleté aux champignons – Pilzpastete - Puff paste with mushrooms</i> <i>paste with chanterelles</i>		17.00
<i>Carpaccio de cerf à l'huile de truffe et rosaces de tête de moine</i> <i>Hirsch Carpaccio mit Trüffelöl und Käse</i> <i>Deer carpaccio with truffle oil and cheese</i>		21.00
<i>Crème de courge et duxelle de bolets du Jura – Kürbiscreme – squash cream</i>		15.00
<i>Filets de perche meunière - Eglifilets - Fillets of perch</i>		25.00



Provenance de la viande : Suisse

## Les Suites

**Médailles de porc, frites, pâtes ou riz** 27.00  
*Schweinsmedaillons, Pommes frites, Teigwaren oder Reis*  
*Pork scallops, French fried potatoes, pastes or rice*

<b>Sauces à choix :</b>	<b>Forestière</b>	Frs	6.50
	<i>Pilzesauce</i>		
	<i>Mushrooms sauce</i>		
	<b>Beurre Conquistador</b>		5.50
	<i>Beurre Conquistador</i>		
	<i>Conquistador Butter</i>		
	<b>Beurre Chalet</b>		7.00
	<i>Chaletbutter</i>		
	<i>Chalet butter</i>		
	<b>Mayonnaise</b>		3.00
	<i>Mayonnaise</i>		
	<i>Mayonnaise sauce</i>		
	<b>Tartare</b>		4.00
	<i>Tatarensauce</i>		
	<i>Tatar sauce</i>		

## La Spécialité du Chalet

**Filets de perche meunière (selon arrivage), frites, pommes nature ou riz** Frs 38.00  
*Eglifilets, Pommes frites, gekochte Kartoffeln oder Reis*  
*Fillets of perch, French fried potatoes, boiled potatoes or rice*

*Jardinière de légumes suppl. : Frs 6.50*  
*Gemüse, Zuschlag*  
*Vegetables, additional charge*

Modification d'un plat suppl. /jede Änderung, Zuschlag/every change, additional charge

Frs 4.50



*Provenance de la viande : Suisse*

## **Sur ardoise avec 4 sauces – Auf Speckstein – On Slate**

<b>Steak de boeuf</b>	33.00
Rindsteak	
Steak	
<b>Entrecôte de bœuf</b>	41.00
Zwischenrippenstück	
Sirloin steak	
<b>Filet de bœuf</b>	47.00
Rindsfilet	
Fillet of beef	
<b>Pavé de boeuf</b>	37.00
Rindspavé	
Beef pavé	

Garniture : Frites, pâtes, riz

Jardinière de légumes suppl. : Frs 6.50  
Gemüse, Zuschlag  
Vegetables, additional charge

Modification d'un plat suppl./ jede Änderung, Zuschlag/every change, additional charge Frs 4.50



## ***Les Spaghetti***

<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>Ers</i>	20.00
<i>Spaghetti Carbonara</i>		22.00

## ***Les Fondues***

*Käsefondue-Cheese fondue*

<b><i>Fondue Chalet</i></b> <i>(fondue fromage avec ou sans crème fouettée)</i>		25.00
<b><i>Fondue Neuchâteloise au Mauler</i></b>		29.00
<b><i>Fondue Moitié Moitié</i></b>		27.00

**Ce qui définit le mieux une fondue, c'est le choix du fromage !**

**Les fromages sont soigneusement sélectionnés et chaque mélange est préparé par le patron.**

\* \* \* \*

*Tva incluse*



## *Les plats végétarien*

*Grande salade du buffet* 18.00  
*Grosser Salat vom buffet*  
*Big salad buffet*

*Feuilleté aux champignons, riz* 30.00  
*Pilzpastete, Reis*  
*Puff paste with mushrooms, rice*


*Jardinière de légumes suppl. : Frs 6.50*  
*Gemüse, Zuschlag*  
*Vegetables, additional charge*

*Modification d'un plat suppl. /jede Änderung, Zuschlag/every change, additional charge* Frs 4.50

*Tva incluse*



## Pour les enfants

<i>Spaghetti nature</i>	Frs	10.00
<i>Assiette « Donald Duck » (Filets de perche meunière, frites) (Eglifilets) (Fillets of perch)</i>		23.00
<i>Assiette « Hercule » (Médailles de porc forestière, frites) (Schweinsmedaillons, Pommes frites) (Pork scallops, French fried potatoes)</i>		23.00
 <i>Jambon/frites Schinken – Pommes frites Ham – French fried potatoes</i>		13.00
<i>Petite portion de frites Kleine portion Pommes frites Little portion French fried potatoes</i>		6.00
<i>Grande portion de frites Grosse portion Pommes frites Big portion French fried potatoes</i>		7.50

*Jardinière de légumes suppl. : Frs 6.50  
Gemüse, Zuschlag  
Vegetables, additional charge*

*Tva incluse*



## Les Desserts

*Flan caramel* 6.00  
*Karamelköppli*  
*Custard with caramel (sauce)*

*Moelleux au chocolat et glace vanille* 15.00  
*Schokoladecake mit Vanilleeis*  
*Chocolate cake with ice vanilla*

*Mousse au chocolat* 9.00  
*Schokolademousse*  
*Chocolate mousse*

*Soufflé glacé à la fée verte « Marylin » de Philippe Martin* 9.80  
*Eisauflauf mit Absinthe vom Val-de-Travers*  
*Ice-soufflé with Absinthe*



*Crème brûlée parfumée* 11.00  
*Gebrannte*  
*Burnt cream*

*Les 4 fromages de la région Frs 12.00*



*L'Express douceur* 8.90

\* \* \* \*