














(MA PARENTHÈSE)
GUSTATIVE
#ANZEINDADDICT

En Guete!








UNSERE VORSPEISEN

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Tagessuppe <i>Mit Croutons und geriebenem Käse serviert</i> |   | 11.-- |
| L'Ardoise du Refuge <i>Trockenfleisch, Rindswurst von «Cergnement», gebratener Speck, Rohschinken, Alpkäse von der Tour d'Aï</i> |   1/2 | 18.-- 26.-- |
| L'Ardoise du fromage <i>Alpkäse von der Tour d'Aï, Ziegenkäse von Anzeindaz, «Séré fumé» tomme vaudoise und Tête de Moine</i> |    | 20.-- |

UNSERE SALATE

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Bauern Salat <i>Gemischter Salat, Tomaten, Croutons, hartgekochtes Ei, geschneitztes Pouletfleisch, Käsespäne Tour d'Aï</i> |  | 23.-- |
| Salat mit frischem Ziegenkäse aus Anzeindaz <i>Gemischter Salat, Tomaten, Ziegentomme von Anzeindaz, Honig, geröstete Samen und Basilikumsauce</i> |   | 23.-- |
| Gemischter Salat <i>Klein (kl. Schüssel) / Gross (Teller) + 1 hartgekochtes Ei (+ Fr. 2.-)</i> |  | 6.-- 11.-- |









UNSERE SALZIGEN CRÊPES

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| La Montagnarde <i>Reblochon Käse, Kartoffeln, Speck, Rahm, eingelegte Zwiebeln</i> |   | 20.-- |
| La Campagnarde <i>Hackfleisch, gebratene Paprika, eingelegte Zwiebeln, geriebener Gruyère, Spiegelei</i> |   | 20.-- |
| La Végétarienne <i>Ziegenkäse und saisonales Gemüse</i> |    | 20.-- |





*** **Geteiltes Gericht: Teller & zusätzliches Besteck 3.--**

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an
an das Servicepersonal. Vielen Dank! ***

UNSERE HAUPTSPEISEN

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Paillasson d'Anzeindaz <i>Rösti und Karotten, «Tomme vaudoise» gratiniert mit Honig</i> |  | 23.-- |
| Penne du Chalet <i>Penne, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gruyère Käse, Creme Fraiche</i> |   | 21.-- |
| Croûte au fromage Nature <i>Getoastetes Brot, Weisswein, Zwiebeln, Raclettekäse und Essiggurken + Schinken (+Fr. 3.-) / + Spiegelei (+Fr. 2.--)</i> |    | 20.-- |
| Bratwurst (Schweiz/180g) <i>Bauern Schweinsbratwurst, Wein- und Zwiebelsauce, Spätzli</i> |  | 23.-- |
| Fondue (ab 2 p. / Zuschlag Fr. 2.- wenn Einzelperson) <i>Fondue (60% Vacherin, 40% Gruyère) 220g</i> |  | 26.-- |




FÜR DIE KLEINEN (bis 12 Jahre)

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Penne du Chalet <i>Penne, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gruyère Käse, Creme Fraiche</i> |   | 12.-- |
| Penne mit Olivenöl |   | 10.-- |

*** **Geteiltes Gericht: Teller & zusätzliches Besteck 3.--**

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an
an das Servicepersonal. Vielen Dank! ***

DESSERT

| | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Hausgemachter Obstkuchen (siehe Tagesanzeige) |  | ab 7.-- |
| Meringue mit Doppelrahm, Heidelbeercoulis |  | 10.-- |
| Süsse Crêpes |  | |
| • Nutella | | 9.-- |
| • Konfitüre (Himbeer oder Aprikose) | | 8.-- |
| • Butter und Zucker | | 7.-- |
| Zusätzlich: | | |
| • Doppelrahm | | 3.50 |
| • Schlagrahm | | 2.-- |
| Cornet Glacé | | |
| <i>Vanille / Schokolade / Erdbeer</i> | | 3.50 |
| Raketen Glacé | | 2.-- |