

Prijslijst

Restaurant Chalet Gruyere

Alle prijzen B.T.W. en dienst inbegrepen

Openings uren:
Vrijdag & Zaterdag vanaf 18.30 uur
Zondag vanaf 12.00 uur tot 14.00 uur
en vanaf
18.30 uur tot 21.30 uur

Opgepast !!!

Als betaling aanvaarden wij alle gangbare Europese munten en natuurlijk ook de Zwitserse Frank...

Geen ticket restaurant

“ EN GUETE MIT ENAND “

Ook wij houden van kinderen daarom eten alle kinderen die minder dan 12 jaar zijn aan halve prijs

Voor een bestek rekenen wij 6,30 euro aan per persoon

Bent U tevreden, zeg het aan anderen.
Zoniet zeg het aan ons, zodat wij in de toekomst wel aan uw wensen kunnen voldoen.

Dank U en smakelijk.

Aperitieven

Maison (Licht en sprankelend)	7,50	Martini Rood	5,50
Picon v/h huis	8,00	Martini Wit	5,50
Moleson	7,00	Sherry	5,50
Champagne	9,00	Campari	5,50
Kirr Royale	9,50	Campari orange	7,00
Ricard	7,50	Porto Rood	5,00
Pastis Valais	7,50	Porto Wit	5,00
Kirr	5,00	Gin Tonic	8,00
Cava	7,00	Gin orange	8,00
Cava Fles	30,00	Whisky Cola	8,00
Champagne Fles	60,00	Bacardi Cola	8,00
		Alcohol vrij	5,00

Bieren

Jupiler 33 cl	3,30	Kriek	4,20
Jupiler 50 cl	3,90	Duvel	4,20
Leffe Blond	4,20	Kasteel Bier	4,20
Leffe Bruin	4,20		

Frisdranken

Coca-Cola	2,75	Schweppes soda	3,50
ColaLicht	2,75	Schweppes tonic	3,60
Limonade	2,75	Fruitsap	3,50
Ice Thee	3,00	Fles Platwater	8,00
Platwater	2,75	Fles Smitwater	8,00
Smitwater	2,75	Fles Cola	9,00

Soep du Chalet

Een speciale “volle” Berghuttensoep opgediend in de traditionele houten kommen.

Een echte aanrader en zeker ééns het proberen waard.

Grison

“Grison” staat voor wat de Duitssprekende Zwitsers “Troekenes Bunderfleisch” noemen.

Het is zeer sterk gedroogd rundsvlees (van 5 kg. maakt men er één), wordt zéér dun gesneden, met peper en peterselie bestrooid, en met de hand genuttigd (niet verplicht!)

Een zwitserse delicatessen.

Warme Voorgerechten

Soupe du Chalet	9,00
Kaas Tourte (warm) Originele Zwitserse kaas taart.	9,00
Saviese taart Zwitserse groenten taart	9,00
Chalet Taart	9,50
Kaaskroketten 2 stuks	11,50
Garnaalkroketten 2 stuks	12,50
Duo Van kroketten	11,50

Voorgerechten

Bord Grison	12,50
Bord Zwitserse hesp	11,50
Bord Gruyere kaas / Zwitserse hesp	12,00
Bord volledig gemengd (3 soorten vlees Grison / Salami / Zwitserse hesp en salade)	13,50
Carpaccio Rund	13,50
Voorgerecht geserveerd als hoofdgerecht supplement van	6,50

Wat is Raclette ?

De oorsprong van "Raclette" is zèèr oud:

de schapenherders uit de hoge valleien van het kanton Valais in Zwitserland deden hun kaas smelten op een grote steen die voor een open vuur geplaatst werd.

In onze huidige tijd heeft men de steen en het open vuur vervangen door praktische apparaten, maar de onvergeliijkbare smaak van deze "rustieke maaltijd" is onveranderd gebleven.

De speciale kaas uit de Valais (die uitsluitend nog daar gemaakt wordt) laat U toe om van de enige romige en luchtige "mesgestreken" Raclette te genieten.

Naar smaak kan men al dan niet de gesmoltenkaas met veel of weinig paprika bestrooien.

Gebruiksaanwijzing

Plaats het toestel in het midden.

Volgens dat men langzaam of snel wil eten

(hangt ook af van het aantal personen) plaatst men de kaashouder dichterbij of verder van de oven.

Echter nooit dichterbij dan 2 cm.

Van zodra de kaas begint te smelten, uw bord bij de schaal houden en met een speciaal mes, in een snelle en vloeiende beweging, zonder te veel druk op de kaas uit te oefenen, de gesmolten kaas op uw bord schrapen.

Smakelijk.

Raclette

Raclette	23,00
met Zwitserse Hesp	25,00
met Grison	26,00
met Zwitserse Hesp en Grison	26,00
Raclette Gourmande	24,00
met Zwitserse Hesp	26,00
met Grison	26,50
met Zwitserse Hesp en Grison	26,50

Zoals bij de kaasfondue is het een ingeburgerde Zwitserse gewoonte geworden om nu en dan een stukje Grison of Hesp als tussenhap bij de Raclette te gebruiken.

Kaasfondue (min 2 pers)

Kaasfondue	23,50
met Zwitserse Hesp	26,50
met Grison	26,50
met Grison en Zwitserse Hesp	26,50
met Kirsch	26,00
Het potje kirsch is om er nu en dan een stukje brood in te dompelen, en eventueel ook de kaasfondue mee aan te lengen	
Kompleet	28,00
Grison,Zwitserse hesp en Kirsch	
Getomateerde Kaasfondue	25,00
Gekruide Kaasfondue	25,00
Kaasfondue Royal	43,00
Met champagne en truffel, 2 coupes champagne inbegrepen.	
Supplement: Grison of Zwitserse hesp	10,50

**Al onze kaasgerechten worden enkel gemaakt met echte Zwitserse kaas.
En worden opgediend met aardappeltjes en brood.**

Charbonnade

In de koude Zwitserse bergen werd al zeer vroeg het zalige genoegen van het bakken op houtskool ontdekt.

Daar houtvuur maken geen lachertje is, en men meestal met te weinig personen was, ontwikkelde men in de streek van Gruyère de

“ Charbonnade “ techniek:

De houtskool op tafel! Heerlijk en uniek!

Deze techniek is door ons aangepast zodat ook U deze heerlijke en unieke ervaring aan tafel kan beleven.

Wel vragen wij U **uitdrukkelijk** om enkel het vlees op de Charbonnade te plaatsen daar er anders te veel rookontwikkeling is en U zodoende Uzelf en anderen het genoegen van een smakelijke maaltijd ontnemt.

Wij en alle andere klanten bedanken U voor Uw begrip.

Fondue Bressane

Dit is een Zwitserse **huisspecialiteit**.

Dit zijn stukjes kalkoen filet dat men eerst in een speciaal sausje dompelt en daar na in broodkruim en dan vervolgens in de olie, zodat men een krokant zalig stukje vlees bekommt.

De kinderen zijn er gewoon dol op.

Zeker een aanrader.

Charbonnaden (min 2 pers)

Charbonnade Normaal	25,00
250 gr mals rundsvlees	
Charbonnade Mix	25,00
250 gr rundsvlees en kalkoenfilet.	
Charbonnade Royal	27,50
Rundsvlees, kalkoenfilet, scampis en zalm	

Vleesfondues (min 2 pers)

Fondue Normaal	25,00
250 gr sappig mals rundsvlees	
	25,00
Fondue Mix	
250 gr runds en kalkoenfilet.	
	23,50
Fondue Bressane	
Specialiteit van het huis	
Fondue Chinoise Enkel op bestelling	27,00
250 gr zeer fijn gesneden runds en kalkoenfilet dat u klaarmaakt in een boullion van groentjes.	
Fondue Swisse Enkel op bestelling	29,50
250 gr zeer fijn gesneden runds en kalkoenfilet dat u klaarmaakt in een boullion van groentjes en witte wijn.	
<i>Als u het wenst, wordt de boullion nadien afgewerkt met een ei. Zo verkrijgt U een lekkere soep.</i>	
Supplement van: vlees	8,00

Digestif

Liqueur Grand Gruyere 7,50

De Grand Gruyere wordt uitsluitend in de streek van Gruyere gedistilleerd, en dan nog uitsluitend in kleine hoeveelheden.

Het is 45° en wordt uit 45 verschillende kruiden samengesteld.

Het heeft veel weg van “Chartreuse”

Chalet Gruyere 6,50

Is speciaal voor het huis gemaakt en wordt uit 42 verschillende kruiden samengesteld **“een specialiteit van het huis”**

Limoncello 6,50

Alpenzeller 6,50

Pomme Pure 6,50

Poire Pure 6,50

Alpen Express 6,00

Bols 3,50

Calvados 6,50

Cognac 6,50

Grand Marnier 6,50

Cointreau 6,50

Gentiane 7,50

Whisky 6,50

Nagerechten

Meringue met Double creme van Gruyere	9,00
Chocolade Fondue Min 2 personen Warme chocolade met vers fruit	8,50
Chocolademousse	8,00
Progres Natuur	5,50
Progres Chocolade	6,00
Progres Advokaat	6,50
Nagerecht van het huis	8,00
Catalana Creme	9,00
Fruitsalade Gemaakt van vers fruit volgens markt aanbod.	8,00
Dame Blanche Met verse warme chocolade	8,00
Coupe Advokaat	7,50
Moka ijs	4,50
Aardbeien ijs	4,50
Praliné ijs	4,50
Kinder ijsje	4,00
Suplement Slagroom	1,00

Warme Dranken

Het zetten en drinken van koffie wordt in onze moderne samenleving vaak herleid tot een handeling die wordt ondergaan omdat het nu eenmaal altijd zo geweest is.

Welnu, U moet weten dat koffie eeuwen terug reeds een bindmiddel was in het sociale leven.

Koffie zetten is eigenlijk een soort ritueel, een stukje cultuur, dat verbonden is aan gezelligheid, huiselijkheid en vriendschap.

Wat is koffie nog ? een potje troost... stukje levenswarmte zeg maar: **een weldoener.**

Koffie Royale is de meest fascinerende en indrukwekkende koffie met een aroma uit duizend en zeer goed verteerbaar.

Een echte belevenis.

Door de manier waarop de Koffie Royale wordt gemaakt kunnen wij deze enkel serveren vanaf min 2 pers. waarvoor onze verontschuldiging.

koffie Royale	6,50 pp
Koffie Royale compleet	9,50 pp
Met Zwitserse specialiteiten en digestief	
Espresso	3,50
Thee	3,50
Diplomaten Koffie met advocaat v/h huis	6,00
Irish Koffie	7,00
French koffie met cognac	7,00
Italian koffie met amaretto	7,00
Zwitserse Koffie met cointreau	7,00
Zwitserse kruiden thee	4,00
Verse Chocolademelk	6,50

Wijnen

Voor de wijnen hebben we vooral op twee dingen gelet:

Ten eerste wilden we U zeker de typische Zwitserse wijnen aanbieden, die kwalitatief naast vele Franse kunnen staan, maar jammer genoeg allen nogal prijzig zijn.

Daarom is onze keuze gevallen op één witte en één rode streekwijn die U op prijs-kwaliteitverhouding zeker niet zullen ontgoochelen.

De **Fendant**, is een witte wijn uiterst geschikt voor kaasgerechten.

De **Dole**, is een lichte rode wijn, die niet alleen bij vlees maar ook bij kaas zeer lekker is. (**wordt fris opgediend !!**)

Voor echte liefhebbers

Fendant 75 cl	32,50
Dole 75 cl	32,50
Zwitserse wijn Rood 50 cl	16,50
Zwitserse wijn Wit 50 cl	16,50
Zwitsers wijn Wit - Rood 1 L	26,00

Ook onze rode en witte huiswijn hebben wij met uiterste zorg gekozen, zodat hij boven het normale uitstijgt.

Wij vinden het aan onszelf verplicht om van de "Vin du Patron" een zeer genietbare en toch prijsbewuste wijn te maken.

Daarom wijn van de maand 22,50

Karaf

Wijn v/d Maand	Rood of Wit	Zwitserse Rode of Witte huis wijn	
Glas	4,00	Glas	5,00
1/4	7,00	1/4	10,00
1/2	13,50	1/2	14,50
Zoete wijn	5,50		