

# *Carte des Mets*

*La*

*Fromagerie*

*Carte de Crédit minimum Fr. 40.-*

*Nous ajoutons fr. 5.- le couvert pour un plat partagé*

*We add S Frs.5.-for a plate sharing.*

*Merci de votre compréhension*

## ENTRÉES

	½ portion	Portion
<b><i>Salade verte</i></b> Grüner Salat Green Salad	7.50	9.50
<b><i>Salade mêlée</i></b> Gemischter Salat Mixed Salad	9.50	12.50
<b><i>Salade du chef avec jambon et fromage</i></b> Gemischter Salat mit Schinken und Käse Mixed salad with ham and cheese	16.-	24.-
<b><i>L'Assiette de la Fromagère</i></b> <b><i>Notre assortiment de fromage</i></b> <b><i>et viande froide assortie</i></b> Unsere Käse Sortiment mit kalten Fleischsorten Our assortment of cheese and assorted cold meat	16.-	24.-
<b><i>Assiette de Rebibes de L'Etivaz</i></b> Portion Salzkäse von L'Etivaz Old and salted cheese von l'Etivaz	19.-	29.-
<b><i>Viande séchée</i></b> Bündner Fleisch Plate of dry meat	60gr 100gr	23.- 27.-
<b><i>Jambon cru</i></b>	60gr 100gr	24.- 28.-
<b><i>Jambon à l'os</i></b> Geräucherter Schinken Smoked ham	100gr 200gr	20.- 32.-
<b><i>Assiette "Le Leysin"</i></b> <b><i>Fromage de notre fabrication</i></b> Käse Platte, 4 Sorten Cheese Plate, 4 kinds	180gr	16.-
<b><i>Saucisson sec sur planchette</i></b>		16.-
<b><i>Saucisson cuit fumé sur planchette</i></b>		18.-

## NOS METS AU FROMAGE

## MINIMUM 2 PERS. POUR LES FONDUES

	200 gr	300 gr
<b><i>Fondue moitié-moitié</i></b> Käse Fondue (halb Gruyères/halb Vacherin) Cheese fondue (2 kinds of cheese)	23.50	31.-
<b><i>Fondue aux échalotes</i></b> Fondue mit Schalotten Cheese fondue with shallot	24.50	34.-
<b><i>Fondue aux herbes</i></b> Kräuter Fondue Fondue with fine herbes	25.-	35.-
<b><i>Fondue aux tomates</i></b> Tomaten Fondue Cheese fondue with tomato sauce	24.50.-	34.-
<b><i>Fondue aux champignons</i></b> Fondue mit Pilzen Cheese fondue with mushrooms	29.-	38.-

\*\*\*

<b><i>Raclette à discrétion</i></b> (8 port. maxi) Raclette, ohne Begrenzung, mit Kartoffeln und Zwiebelsalat Raclette (melted cheese), without limit, with potatoes and onions salad.		36.-
<b><i>Raclette à discrétion, un plat de viande assortie</i></b> Raclette, ohne Begrenzung, mit verschiedenen kalten Fleischsorten Raclette (melted cheese), without limit, with assorted cold meat		49.-
<b><i>Raclette à la portion</i></b> Portion Raclette Raclette (melted cheese), portion		9.-
<b><i>Croûte au fromage, salade verte</i></b> Haus Käschnitte, grüner Salat Plate of melted cheese on bread with green salad		22.-
<b><i>Croûte au fromage jambon et œuf, salade verte</i></b> Haus Käschnitte mit Schinken und Ei, grüner Salat Homemade melted cheese with ham and egg and green salad.		26.-
<b><i>Tomme poêlée sur salade mêlée</i></b>		21.-
<b><i>Tomme poêlée sur rösti, salade verte</i></b>		22.-
<b><i>Salade de sérac poêlé aux pignons grillés</i></b>		20.-
<b><i>Tous changements aux plats ou suppléments fr.- 2.--</i></b>		

## METS CHAUDS

<b><i>Emincé de volaille aux champignons, sauce crème rösti et salade</i></b>	30.-
Geflügelgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen Sliced chicken with mushrooms and cream sauce	
<b><i>Steak de cheval 170gr beurre maison rösti salade mêlée</i></b>	31.-
Pferdesteak mit Hausbutter, Rösti und Salat Horse Steak with House butter, rösti (sliced potatoes) and salad	
<b><i>Rösti nature, salade mêlée</i></b>	20.-,-
Rösti mit gemischtem Salat Rösti (sliced potatoes) with mixed salad	
<b><i>Rösti au fromage, salade mêlée</i></b>	23.-
Rösti mit Käse und gemischtem Salat Rösti (sliced potatoes) and cheese with mixed salad	
<b><i>Rösti paysan, salade mêlée</i></b>	26.-
Rösti nach Bauernart mit Speck, Ei, gemischtem Salat Rösti (sliced potatoes) bacon, egg on the top with mixed salad	
<b><i>Maccaroni du chalet, salade mêlée</i></b>	21.-
Maccaroni mit Rahmsauce, Käse und Schinken Maccaroni with cream, cheese, ham with mixed salad	
<b>PETITE RESTAURATION</b>	
<b><i>Soupe du chalet</i></b> Haussuppe mit Gemüse, Homemade vegetable soup	17.-
<b><i>Omelette paysanne</i></b> lard, pommes de terre (3 œufs)	18.-
Omelette mit Speck, Kartoffel, grün Salat (3 Eier) Omelette with bacon, potatoes, green salad (3 eggs)	
<b><i>Tartare de canard et toast</i></b>	29.-
Duck burger Ente Tartar	
<b>La carafe d'eau ne vous est pas facturée, mais le service</b>	3.-
<b>We do not charge you for the water, but for the service</b>	

## AU FEU DE BOIS

<b><i>Queues de crevettes au curry, riz,</i></b>	3 pièces	18.-
<b><i>salade verte aux graines rôties</i></b>	6 pièces	30.-
Grosse Krevetten mit Curry, wilder Reis, grünen Salat mit gerösteten Kernen Giant curry shrimps, wild rice, green salad with roasted korn		
<b><i>Carré d'agneau, rösti, salade verte</i></b>		40.-
Lammsbraten, Knoblauchsauce, Rösti, grüner Salat Rack of lamb, garlic sauce, rösti, green salad		
<b><i>Filet de bœuf, rösti salade verte</i></b> (viande suisse)	200gr	58.-
<b><i>Entrecôte de bœuf, sauce Leysin, rösti, salade verte</i></b>	200gr	39.-
Rind Mittelrippenstück, Sauce Leysin, Rösti, grüner Salat Entrecôte of beef, sauce Leysin, rösti, green salad		
<b><i>Steak de bœuf, sauce Leysin, rösti, salade verte</i></b>	170gr	33.-
Rind steak, Sauce Leysin, Rösti, grüner Salat Beefsteak, sauce Leysin, rösti, green salad		
<b>Tous changements aux plats ou suppléments frs. 2.-</b>		

## SUGGESTIONS

### ***Fondue Bacchus***

#### ***Viande de veau cuite dans un vin épicé, riz, salade verte***

(Pour deux personnes minimum)	p.pers.	200gr	45.-
	supplément	100gr	17.-

Kalbsfleisch in gewürzten Wein gekocht,  
Reis, grüner Salat (min 2 Pers.)  
Veal cooked in spiced wine  
rice and green salad (min 2 people)

#### Pays de provenance de nos viandes

Le veau, le porc et toutes nos charcuteries : Suisse

Le bœuf et le poulet: Brésil

L'agneau : Nouvelle Zélande

Le cheval : Canada

Et les crevettes : Vietnam

## NOS DESSERTS MAISON

<i>Tartes « Maison »</i>		frs 6.-
	Chant.fr.8.- crème double	9.-
<i>Marquise au chocolat</i> , sorbet et coulis de fruit		13.-
<i>Crème brûlée</i>		8.-
<i>Sabayon chaud</i> , glace vanille pour 2pers		27.-
<i>Choix de glace</i> (1boule)		3.-
	crème chantilly suppl.frs. 2.-	
	crème double suppl. 3.-	
<i>Palette de sorbets</i>		7.-
	crème double suppl. 3.-	
<i>Meringues cuites au four à bois</i>	crème chantilly	7.-
	crème double	10.-
	crème double et	
	Glace	13.-
	supplément vin cuit	2.-
<i>Meringues cassées crème double</i>		7.-
<i>Coupe Cécile</i> , sorbet cassis, liqueur de cassis, crème double		12.-
<i>Coupe Danemark</i> , glace vanille, sauce chocolat, crème double		12.-
	crème chantilly	10.-
<i>Café glacé</i>		12.-
<i>Coupe baies des bois</i> , tièdes au vin rouge, glace vanille, crème double		14.-
<i>Le Colonel</i> (sorbet citron et vodka)		14.-
<i>Le Général</i> (glace vanille et whisky)		14.-
<i>Griottes au kirsch</i>		10.-
<i>“Le coffret surprise”</i> pour les petits		6.-

## EN VENTE DANS NOTRE MAGASIN

<i>« Le Leysin »</i>	salé	24.- / kg
	mi-salé	23.- / kg
	doux	22.- / kg
<i>Sérac « Le Leysin »</i>		10.- / kg
<i>« Le Petit Leysin »</i>		25.- / kg
<i>« Mini Leysin »</i>		26.- / kg
<i>Fondue « Le Leysin »</i>		27.- / kg
<i>Raclette</i>		23.- / kg
<i>Crème Double</i>		23.- / litre
<i>Meringue</i>	petite boîte	6.50
	grande boîte	22.-

**Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner  
sur les objets souvenirs proposés au kiosque**

*Unsere mitarbeiter haben das Vergnügen, Sie über unsere  
« Souvenirs » zu informieren*

**Our staff has the pleasure to inform you about our souvenirs at  
the kiosk**