

SOFT DRINKS

Henniez - <i>sparkling / still</i>	33cl / 75cl	6/12
Coca Cola / Cola light / Sprite	33cl	6
Rivella - <i>rot / blau / grün</i>	33cl	6
Nestea - <i>Lemon / Peach</i>	33cl	6

VINS BLANCS DE LA SUISSE

Féchy « La Colombe » Chasselas - Vaud Raymond Paccot	2014	50
Aigle Grand Cru « Réserve du Crosex Grillé » Chasselas - Vaud Bernard Cavé	2015	85
Fendant « Coteaux de Plamont » Chasselas - Valais Marie-Thérèse Chappaz	2014	80
« Passion Malans » Chardonnay - Grisons Domaine Donatsch	2015	110

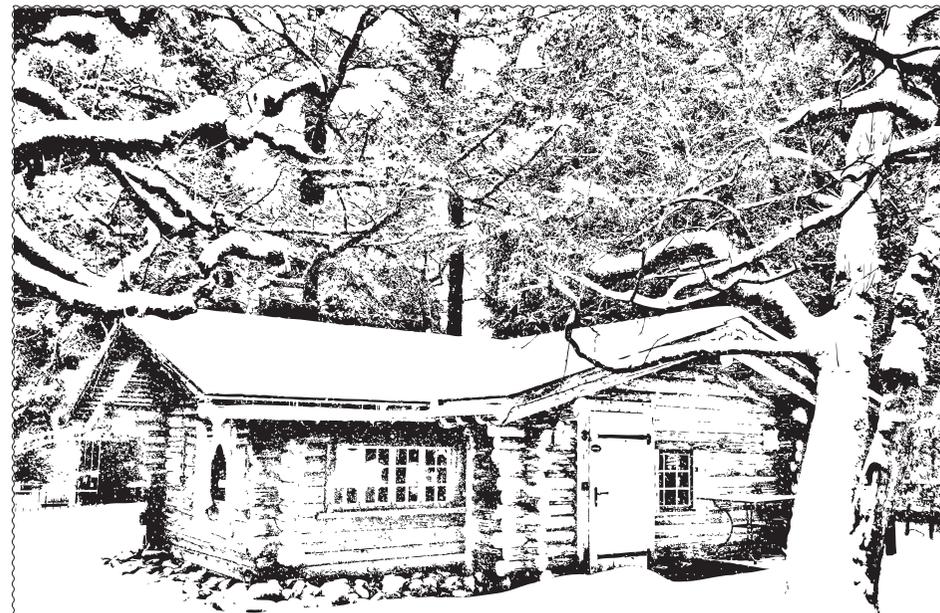
VINS ROUGES DE LA SUISSE

Dôle « Sierre » Pinot Noir, Gamay - Valais Denis Mercier	2013	75
Humagne Rouge Humagne Rouge - Valais Jean-René Germanier	2014	80
« Sass » Merlot - Tessin Christian Zündel	2012	130

Pour une plus importante sélection de 900 références, veuillez s'il vous plaît consulter notre
grande carte des vins.

Für die grosse Auswahl von über 900 Referenzen konsultieren Sie bitte unsere Master-Weinliste.

For the full selection of 900 references, please refer to our master wine list.



Le Petit Chalet

3780 Gstaad, Switzerland
Telefon : 033 748 00 00 | info@bellevue-gstaad.ch
www.bellevue-gstaad.ch

ENTRÉES

Salade d'été au lard croustillant et œuf <i>Sommer Salat mit knusprigem Speck und Ei</i> Summer salad with crispy bacon and egg	18
Assiette de Gstaad (viande séchée, jambon cru, lard et fromage rebibes) <i>Gstaader Plättli (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Hobelkäse)</i> Gstaad plate (dried beef, smoked ham, bacon and regional cheese)	28

RACLETTE ET FONDUES

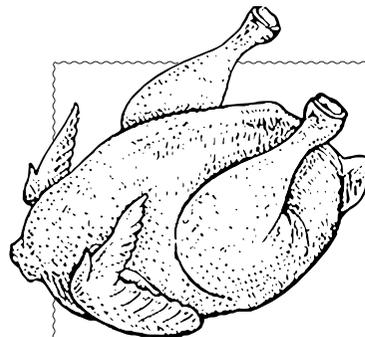
Raclette "Sélection Bellevue" à discrétion	34
<u>Minimum 2 personnes // Mindestens 2 Personen // Minimum 2 people :</u>	
Fondue moitié - moitié (Vacherin & Gruyère)	34
Fondue à la tomate // <i>Tomaten-Fondue</i> // Tomato fondue	36
Fondue au fromage de chèvre // <i>Ziegenkäsefondue</i> // Goat cheese fondue	38
Fondue aux truffes // <i>Trüffel Fondue</i> // Truffle fondue	42
Fondue Chinoise Seulement sur réservation // <i>Nur auf Vorbestellung</i> // Upon prior reservation only	68

DESSERTS

Meringue et crème double de la Gruyère // <i>Meringue mit Greyerzer Doppelrahm</i> // Meringue with Gruyère double cream	18
Salade de fruits // <i>Obstsalat</i> // Fruit salad	18
Colonel Leonard	20
Fondue au chocolat « Toblerone » et fruits frais // <i>Schokoladen Fondue mit frischen Früchten</i> // Chocolate fondue with fresh fruits	28

Prix en CHF par personne / *Preise in CHF pro Person* / Prices in CHF per person

Service et TVA inclus
Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer
Prices include service and VAT



FORMULE 28.-

Salade
½ Poulet / Tarte salée / Quiche de jour
Frites

-

FORMULE 40.-

Salade
½ Poulet / Tarte salée / Quiche de jour
Frites
Dessert de jour
Café

