



Collection hiver 2018 / 19

SAVEURS D'HIVER

par Thierry Verdonck

Le Grand Chalet Favre
LODGE ALPIN DE TRADITION
DEPUIS 1933





LES ENTRÉES



Mesclun de verdure
Grüner Salat - Green salad
8.5 / 14



Salade de légumes croquants de saison
Gemischter Salat - Mixed salad
9.5 / 16



Nem de tomme d'Anniviers, pickles de légumes de saison
Nem mit Käse aus dem Anniviers und Gemüse-Pickles
Nem with cheese from the Val d'Anniviers, vegetable pickles
16 / 24



Potage d'hiver de courge et pain grillé
Wintersuppe mit Kürbis und gegrilltem Brot
Winter soup with pumpkin and grilled bread
12 / 18

Conserve de rillettes maison au beurre fumé
Hausgemachte Rillettes mit geräucherter Butter
Home made rillettes with smoked butter
16

Les suggestions du Chef
Empfehlung vom Chef - Chef's suggestion
14

Assiette valaisanne
Walliser Teller - "Valaisanne" platter
16 / 27

Viande séchée d'Anniviers
Trockenfleisch aus dem Anniviers
Dried meat from the Val d'Anniviers
19 / 32



LE PLAT VÉGÉTARIEN



Quiche Grand-Mère aux légumes et chips de topinambour

Gemüse Quiche mit Topinambur-Chips

Vegetable quiche with jerusalem artichoke Chips

24

LE PLAT SIGNATURE

Cordon bleu de veau Chalet Favre au jambon cru et fromage d'Anniviers

Kalbs-Cordon-Bleu "Chalet Favre" mit Rohschinken und Käse

Veal cordon Bleu "Chalet Favre" with Anniviers raw ham and cheese

36

LE BURGER

Burger de montagne, lardons, croûtons, fromage à raclette

Sauce à l'oignon caramélisé

Berg Burger mit Speck, Croutons, Raclette-Käse

Karamellisierten Zwiebelsauce

Mountain burger with bacon, croutons and raclette cheese

Caramelized onion sauce

34

L'ENTRECÔTE

Entrecôte parisienne de boeuf rôtie aux noix

Béarnaise au beurre noisette

Gebratene Pariser Rindsentrecote mit Nüssen

Bearnaise Sauce mit Haselnuss-Butter

Parisian steak with nuts

Bearnaise sauce with brown butter

42

Les viandes sont accompagnées de pommes frites maison

Fleischgerichte werden mit hausgemachten Pommes Frites serviert

Meat dishes are served with home made pommes frites



MENU DU CHALET

Nem de tomme d'Anniviers, pickles de légumes de saison

Nem mit Käse aus dem Anniviers und Gemüse-Pickles

Nem with cheese from the Val d'Anniviers, vegetable pickles

**

Potage d'hiver de courge et pain grillé

Wintersuppe mit Kürbis und gegrilltem Brot

Winter soup with pumpkin and grilled bread

**

Entrecôte parisienne de boeuf rôtie aux noix

Béarnaise au beurre noisette

Gebratene Pariser Rindsentrecote mit Nüssen

Bearnaise Sauce mit Haselnuss-Butter

Parisian steak with nuts

Bearnaise sauce with brown butter

**

Gâteau "Merveilleux" aux poires, cacao torréfié et flocons de meringue
"Merveilleux"-Kuchen mit Birnen, gerösteten Kakaobohnen und Meringue

"Merveilleux" cake with pear, roast cacao beans and meringue

Menu 69

Sans premier 59



LES RÖSTIS

Rösti nature

13 / 18

*Rösti valaisanne aux tomates et fromage
mit Tomaten und Käse - with tomatoes and cheese*

17 / 24

*Rösti au fromage d'Anniviers
mit Käse aus dem Anniviers - with Anniviers cheese*

17 / 24

*Rösti du Chalet Favre au jambon cru, fromage et oeuf au plat
mit Rohschinken, Käse und Spiegelei
with raw ham, cheese and egg*

19 / 28

LES FONDUES

Min. 2 personnes

Nature

24

*À la tomate - mit Tomaten - with tomatoes
(servie avec pommes de terre
mit Kartoffeln serviert - served with potatoes)*

24

*Fondue aux champignons
Mit Pilzen - with mushrooms*

26



LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

22

Croûte du Chalet avec jambon et oeuf au plat

mit Schinken und Spiegelei

with ham and fried egg

26

LA RACLETTE

Lundi - Montag - Monday - Min. 2 pers.

Menu Raclette - à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits

mit Walliser Teller und frischem Fruchtsalat

as much as you lik, with "Valaisanne" platter and fresh fruit salad

44

La Portion 7.50

Raclette à volonté 36



LES MENUS ENFANTS

Poulet pané maison
Paniertes Hähnchen - breaded chicken
Spaghetti tomate ou carbonara
Spaghetti mit Tomaten- oder Carbonara-Sauce
Spaghetti tomato or carbonara

Le burger du petit rider aux lardons, croûtons et fromage
Kleine Rider's Burger mit Speck, Croutons und Käse
Young rider's burger with bacon, croutons and cheese

y compris boule de glace - Kugel Eis inbegriffen - Ice cream included

18

LES DESSERTS

Salade de fruits frais
Frischer Fruchtsalat - Fresh fruit salad

8

Tarte aux myrtilles
Hausgemachte Blaubeerkuchen
Home made blueberry tart

6.50

Tarte au caramel laitier, chocolat et noix
Torte mit Milchkarameil, Schokoladen und Nüssen
Tart with milk caramel, chocolate and nuts

10

Gâteau "Merveilleux" aux poires, cacao torréfié et flocons de meringue
"Merveilleux"-Kuchen mit Birnen, gerösteten Kakaobohnen und Meringue
"Merveilleux" cake with pear, roast cacao beans and meringue

10



NOUS TRAVAILLONS AVEC LES PRODUCTEURS RÉGIONAUX

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les
producteurs régionaux ou entreprises familiales sélectionnés
pour la qualité de leurs produits et pour vous faire
découvrir les produits du terroir*

BRASSERIE LA SIERRVOISE - SIERRE
BRASSERIE HOPPY PEOPLE - SIERRE
BOULANGERIE ALBERT SALAMIN - GRIMENTZ
FROMAGERIE D'ANNIVIERS - VISSOIE
ALPAGE DE ROUAZ - ST-LUC
SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE
SÉLECTIONS D'ENCAVEURS DU DISTRICT DE SIERRE
GEORGES MORET & FILS FRUITS - MARTIGNY
BOUCHERIE LEDERMANN - BIÈRE
CUENNET FROMAGES - BULLE

Nos viandes proviennent de:

Boeuf: Suisse

Veau: Suisse

Volaille: Suisse

Canard: France

Agneau: Irlande - Nouvelle Zélande

TVA 7.7% inclus

HÔTEL GD CHALET FAVRE - 3961 ST-LUC - TÉL. 027 475 11 28

www.grandchaletfavre.ch