

ENTRÉES & PRODUITS DU TERROIR
STARTERS & REGIONAL DISHES



Choix des sauces - Choice of dressing

Italienne : huile d'olive, balsamique

Italian sauce : olive oil, balsamic

Française : crème de la Gruyère, lait, mayonnaise, moutarde, huile d'olive, paprika

French : Gruyère cream, milk, mayonnaise, mustard, olive oil, paprika

Nos salades

Our salads

Salade Mêlée - carottes rapées, betterave cuite, tomates, maïs, assortiments de graines - 13.50

Mixed Salad - grated carrots, cooked beets, tomatoes, corn, assorted seeds



Salade Verte - tomates, assortiment de graines - 9.50

Green Salad - tomatoes, assorted seeds



Salade Saint Georges - chèvre chaud, lard croustillant, pain toasté à l'ail, cœur de bœuf, miel - 25

Salade Saint Georges - warm goat cheese, crispy bacon, toasted garlic bread, beefsteak tomatoes heart, honey

Salade Végan de saison - légumes de saison et vinaigrette aux herbes, sucrose, tomates, betteraves chioggia rouge et jaune, maïs, choux fleur, fenouil - 21

Seasonal Vegan salad - seasonal vegetables, herb dressing, sucrose, tomatoes, red and yellow chioggia beets, corn, cauliflower, fennel



Salade César - salade, tomates, tenders, parmesan, croûtons, dés de Gruyère AOP, lard - 28

César Salad lettuce, tomatoes, tenders, parmesan cheese, croutons, Gruyère cubes, bacon



Tomates Burrata - assortiment de tomates (cœur de bœuf, Green Zebra, tomates ananas jaune), burrata - 21

Buratta Tomatoes - tomato assortment (beefsteak tomatoes heart, Green Zebra, yellow pineapple tomatoes), buratta



Extras Jambon cru - Raw ham extra - 7

Nos plats à partager

Our dishes to share

Planchette Campagnarde - mix charcuterie - 27

Meat country appetizer board



Planchette Gruyérienne - fromage AOP et charcuterie - 27

Appetizer board, meat, AOP cheese

Planchette de Viande séchée (100gr) - 27

Cured beef meat appetizer board

Planchette de Fromage - Gruyère et Vacherin AOP - 19,90

Cheese appetizer board



NOS SPÉCIALITÉS OUR SPECIALITIES

Macaroni du Chalet - jambon fumé de la Borne AOP, fromage, crème, oignons - 24
Chalet Style Macaroni - La Borne smoked ham, cheese, cream, onions



Soupe du Chalet - crème, macaronis, navets, épinards, carottes, fèves, panais - 23
Cottage Soup - cream, macaronis, turnip, spinach, carrots, beans, parsnips



Quiche Gruyérienne maison au jambon de la Borne AOP servie avec une salade verte - 24
Homemade cheese Quiche with Gruyère cheese and La Borne smoked ham



Camembert AOP - rôti au miel et huile d'olive aux herbes servi avec une salade verte, assortiment de graines et tomates - 26
Camembert AOP - roasted in honey and olive oil with herbs, served with a lamb's lettuce salad, assorted seeds and tomatoes



Madame Saint Georges - pomme de terre fondante cuite au four, recouverte de notre fondue moitié-moitié, lard croustillant, servie avec une sauce à la crème double et ciboulette et une salade verte -28
Supplément oeuf - 4
Madame Saint Georges - melting baked potato, covered with our fondue half and half, crispy bacon, also served with a double cream and chive sauce and a green salad. Egg supplement - 4



Entrecôte - (env. 250g) sauce à l'ail de Gruyères, légumes de saison et de frites - 44
Entrecote steak - (approx. 250g) garlic sauce, seasonal vegetables

Fish and Chips - 25
Fish and Chips

Burger Saint Georges - fromage Vacherin dans son pain cuchaule AOP de Gruyère, steak suisse, galette rösti, oignons confits, sauce cocktail, bacon, avec frites et une salade verte - 34
Vacherin cheese in a Gruyère AOP cuchaule bun, Swiss steak, rösti patty, caramelized onions, cocktail sauce, bacon, served with fries and salad



Croque Monsieur à la truffe - jambon de la Borne AOP, pain grillé et beurré à la truffe noire, gratiné à la fondue moitié-moitié servi avec une salade verte -32
Croque Monsieur with truffle - la Borne smoked Ham toasted bread buttered with black truffles, gratinated with fondue half and half, served with a green salad



Tartare de Boeuf - servi avec frites et une salade verte -33
Beef Tartare - served with green salads and French fries

NOS PÂTES OUR PASTAS

Tagliatelles Carbonara - oeufs, lard, parmesan. Eggs, bacon, parmesan cheese- 24

Tagliatelles Napolitaine - sauce tomate. Tomato sauce pasta - 19.90



Tagliatelles Bolognaise - viande de boeuf. Beef meet - 23.90

Pâtes fraîches fourrées au pesto accompagné de parmesan. Fresh pasta with pesto and parmesan cheese - 26



Pâtes fraîches fourrées à la truffe, sauce à la crème de truffes - 29
Fresh pasta with truffle filling and truffle cream sauce



FONDUES & RACLETTE

Nos fondues et notre Raclette sont servies avec du pain
Our fondues and Raclette are served with bread

Fondue Moitié-Moitié - Gruyère et Vacherin AOP, vin blanc - 29.5
Fondue Half-Half - Gruyere and Vacherin cheese, white wine



Fondue Vacherin AOP - 30.9
Fondue Vacherin cheese



Fondue à la truffe - Gruyère et Vacherin AOP, vin blanc - 36.5
Truffle Fondue - Gruyere and Vacherin cheese, white wine



Raclette AOP - accompagnée de pommes de terre et cornichons - 29,5
Raclette with potatoes and pickles



EXTRAS

Portion cornichons, oignons - 4
Portion of pickles, onions

Portion de viande séchée (50g) - 13.5
Cured beef meat (50g)

Portion de pommes de terre (pour une personne) - 3.8
Extra potatoes (for one person)

CROÛTES & RÖSTIS

Croûte au fromage AOP - tranche de pain grillée, imbibée au vin blanc, cornichons, oignons - 21
Gruyère cheese toast - slice of toasted bread, soaked in white wine, pickles, onions



Croûte au fromage et au jambon de la Borne AOP - 25
Gruyère cheese toast - slice of toasted bread with La Borne smoked ham



Rösti nature - pommes de terre rapées - 19
Natural Rösti - cooked grated potatoes

Rösti au fromage AOP - 24
Rösti with cheese



Rösti au lard - 26
Rösti with bacon

Rösti au lard et fromage AOP - 28
Rösti with bacon and cheese



Rösti au jambon de la Borne AOP - 27
Rösti with La Borne smoked ham



Rösti au jambon de la Borne et fromage AOP - 28
Rösti with La Borne smoked ham and cheese



Supplément œuf - extra egg - 4

Kids Menu - 15

(MOINS DE 12 ANS / UNDER 12 Y/O)

- Tagliatelle Bolognaise - Beef meet
- Tagliatelle Napolitaine - Tomato base pasta
- Chicken Nuggets, Frite - French fries
- Pizza Jambon - Ham Pizza
- Pizza Margherita - Mozzarella Pizza
- Pizza Hawaï - tomate, mozzarella, jambon, ananas
- Tomato, mozzarella, ham, pineapple

Les pizzas au feu de bois

Choix de la base - sauce tomate ou crème de la Gruyère Choice of pizza base - Gruyère cream or tomato sauce	Supplément Bord de pizza fourré au Gruyere -5 Pizza Crust stuffed with Gruyeres AOP border -5	
Margherita - mozzarella, feuilles de basilic, origan -19.5 Mozzarella, basil, oregano		
Reine - mozzarella, jambon, champignons, origan -23 Mozzarella, ham, mushrooms with oregano		
Hawaï - mozzarella, jambon et ananas, origan - 24 Mozzarella, ham, and pineapple, oregano		
Meraviglia d'Italia - mozzarella, jambon cru, pesto, mozzarella di Bufala, tomates cerise, parmesan, roquette, origan- 30 Raw ham, mozzarella di Bufala, cherry tomato, parmesan, arugula, oregano		
Caliente – mozzarella, gorgonzola, chorizo piquant, olives, origan - 27 Mozzarella, gorgonzola, spicy chorizo, olives, oregano		
Quattro Stagioni – mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, origan - 26 Mozzarella, ham, mushrooms, bell peppers, artichoke, oregano		
Tonno - mozzarella, thon, maïs, oignons, origan -26 Mozzarella, tuna, corn, onions, oregano		
Truffette - mozzarella, crème de truffes, jambon, Burrata, persil -29 Mozzarella, truffle cream, ham, Burrata, parsley		
Végétarienne - mozzarella, champignons, poivrons, tomates, oignons, origan - 27 Mozzarella, mushrooms, peppers, tomatoes, onions, oregano		
Curry - mozzarella, poulet, pommes de terre, oignons, miel, épices de curry, origan -26 Mozzarella, chicken, potatoes, onions, honey, curry spiced, oregano		
Saint Georges - mozzarella, Gruyère AOP, lard, fromage de chèvre, miel, origan -27 Mozzarella, Gruyère cheese, bacon, goat cheese, honey, oregano		
Molésou - mozzarella, amandes, chèvre, miel, roquette, origan -26 Mozzarella, almonds, goat cheese, honey, arugula, oregano		
Quattro Fromaggi - mozzarella, Gruyère AOP, gorgonzola, chèvre, origan -28 Mozzarella, Gruyère, gorgonzola, goat cheese, mozzarella, oregano		 
Orientale - mozzarella, merguez, poivrons, œuf, persil -26 Mozzarella, merguez, peppers, egg, parsley		
Italienne - mozzarella, base de pesto, bufala et tomates, amandes torréfiées, roquette -28 Mozzarella, pesto base, mozzarella di bufala, tomatoes, roasted almond, arugula		
Carnivore - mozzarella, bœuf haché, poulet, sauce BBQ, oeuf, origan- 28 Mozzarella, minced beef, chicken, BBQ sauce, egg, oregano		

Les pizzas sont disponibles en calzone hors la Meraviglia d'Italia, la Truffette et l'Italienne.
All pizzas are available in calzone, except for the Meraviglia d'Italia, the Truffette and the Italian.

Nos Boissons - Drinks

Nos apéritifs - 4cl

Campari - 9

Martini Rosso/Bianco - 9

Pastis, Ricard, Suze - 9

Gin - 4cl

Bombay Sapphire - 11

Rhum - 4cl

Havana Club 3 Years - 11

Bacardi - 11

Zacapa 23 Years - 17

Vodka - 4cl

Smirnoff - 11

Cognac - 4cl

Frapin Vsop - 16

Liqueurs - 4cl

Limoncello - 9

Bailey's - 9

Amaretto Disaronno - 9

Cointreau - 9

Liqueur de Cassis - 9

Kahlua - 9

Whiskey - 4cl

Johnnie Walker Red Label - 10

Jameson - 10

Jack Daniel - 14

Glenmorangie Nectar d'Or - 16

Eau de vie - 4cl

Framboise - 10

Abricot - 10

Kirsch - 10

Chartreuse Verte - 10

Genepi d'Anniviers - 10

Grappa Fior di Vite - 10

Vieille Prune - 10

Williamine - 10

Poire à Botzi - 10

Cocktails

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, Soda - 14

Saint Germain Spritz - Saint Germain,
Prosecco, Soda. - 14

Negroni - Bombay Sapphire, Campari,
Martini Rosso - 15

Kir

Vin Blanc - 11

Royal - 12



Nos Boissons – Drinks

Nos bières – Beers

Cardinal 25cl pression blonde ou
blanche- Draft Beer - 6
Cardinal 50cl pression blonde ou
blanche- Draft Beer - 8
Cardinal Spéciale 25cl - 6
Feldschlösschen Sans Alcool 33cl -
Without Alcool - 6
Schneider Weiss Original 33cl - 6
Corona 35cl - 8
Bières Artisanales - Le fou du roi
Blonde, Blanche, Ambrée -9
Local Beer Amber, White, Lager

Nos eaux et Softs

Henniez 33cl - 6
Henniez 75cl -10
San Pelegrino 50cl -9
Henniez gommé 1dl -6

Coca Cola / Zero 33cl -6,5
Thé froid Pêche/Citron 33cl -6
Goba Citron/Grapefruit 33cl -6
Ramseier 33cl -6
Rivella Rouge 33cl -6
Schweppes Tonic 20 cl -6
San bitter Rouge 10 cl -5

Nos Jus de Fruits – Fruit Juices – 6

Jus d'Orange 21cl - Orange
Jus d'Ananas 21cl - Pineapple
Jus d'Abricot 21cl - Apricot
Jus de Pêche 21cl - Peach
Jus Multivitamine 21cl - Multivitamin
Jus de Tomate 21cl - Tomato

Nos thés – 6

English Breakfast
Mangue ananas green tea
Sencha green tea
Mango ginger green tea
Camomille
Menthe
Berry blush
Golden caramel rooibos
Verveine
Earl grey
Eglantine et hibiscus
Eau chaude - 3

Nos Boissons Chaudes

Ristretto, Espresso, Café -4.9
Double espresso -6
Cappucino -6
Latte Macchiato -6
Renversé/Café au lait -6
Américain -6

Chocolat chaud Ovomaltine/Caotina -6
Chocolat froid -6
Lait froid -5
Lait chaud -5



Nos vins Suisse- Our swiss wines-

VINS BLANCS & ROSÉS - WHITE & ROSÉ WINES 37,5 - 50CL

Vully Blanc - Chasselas 50cl – 29
Vignerons de Cheyres AOC - Chasselas 50cl – 29
Yvorne Avy Blanc - Chasselas 50cl – 36
La Benjamine Aoc Valais - Johannisberg 50cl – 29
Dahu Blanc Amigne, Petite Arvine Muscat 50 cl – 38
Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 50cl – 33
La porte de novembre Johannisberg 37.5cl – 38.9

La Benjamine Œil De Perdrix 50cl – 28

VINS BLANCS & ROSÉS - WHITE & ROSÉ WINES 70 - 75CL

Administrateur Valais AOC Cave St-Pierre - Johannisberg 75cl – 50
Réserve du Château de Gruyère - Chasselas 75cl – 37
Vully Blanc - Chasselas 75cl – 40
Bonvin Sans Culotte - Fendant. Chasselas 75cl – 47
Bonvin Amigne - Amigne 75cl – 52
Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 75cl – 42
Heida Rouvinez 75cl – 49
Dahu Blanc Amigne, Petite Arvine Muscat 75 cl – 42
Nez noir Rouvinez Blanc 75 cl – 45

Terres d'Estel Petite Raphael Bio rosé 75 cl – 37

VINS ROUGES - RED WINES 50CL

La Benjamine Aoc Valais - Pinot Noir – 32
Terre Rouge Simonet - Pinot Noir, Gamay – 32
Les Trois Grappes - Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, – 39
Dahu Noir, Pinot Noir, Syrah, Merlot – 40
Primus Classicus Aoc Valais - Cornalin – 38

VINS ROUGES - RED WINES 75CL

Primus Classicus Aoc Valais - Cornalin – 47
Grivevin Cheyres - Garanoir, Gamaret, Pinot Noir – 42
Clos Du Château - Pinot Noir, Merlot – 39
St-Saphorin Grand Cru Réserve du Château de Gruyère -Pinot Noir Gamay Merlot Garanoir – 44
Château Lichten Rouge - Cornalin, Humagne, Syrah – 62
Nez Noir Rouvinez - Gamaret, Merlot, Syrah – 49
Dahu noir Pinot Noir, Syrah, Merlot – 59
Famolens Merlot réserve – 58



Vins -Wines

NOS AUTRES VINS ROUGE - OTHER RED WINES -75CL

Montepulciano d'Abruzzo - Montepulciano – 39

Minervois L'air de rien - Syrah 50%, Cinsault 35%, Mourvèdre 15%. – 37

Ondine Plan de Dieu - Grenache 75%, Syrah 25%. – 42

Demoiselle Sociando Mallet -Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 55%, Cabernet Franc 5% –48

Croze Hermitage Michelas St Jemma -58

NOS AUTRES VINS BLANC - OTHER WHITE WINES -75CL

Sancerre le Chêne marchand blanc bio Domaine Prieur et Fils - 49

Chablis 1er cru Vaillons domaine Fourrey - 47

VINS PÉTILLANTS - SPARKLING WINES 75CL

De Stefani PROSECCO - 49

Moscato d'Asti DOCG -42

VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS - WHITE WINES

Vignerons de Cheyres (Chasselas) –

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

Vully (Chasselas) –

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

La Benjamine (Johannisberg) –

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

Yvorne Avy Blanc - Chasselas

1dl 10 Chf 3dl 23 Chf.

La porte de novembre

1dl 11 Chf 3dl 24 Chf.

VINS ROSÉ - ROSÉ WINES

La Benjamine Aoc Valais - Oeil-de-Perdrix

1dl 8 Chf 3dl 19 Chf.

VINS ROUGE - RED WINES

La Benjamine (Pinot Noir) –

1dl 8.9 Chf 3dl 19 Chf.

Terre Rouge Simonet (Assemblage) –

1dl 8.9 Chf 3dl 19 Chf.

VIN PÉTILLANT - SPARKLING WINES

De Stefani PROSECCO

1dl 11 Chf.

Moscato d'Asti

1dl 10 Chf.

