

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 râpées, 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 - Salade, chèvremont fribourgeois, figues, cranberry, jambon cru, miel, assortiment de graines - 25

Salade Saint Georges - Salad, local goat cheese, figs, cranberries, cured ham, honey, assorted seeds

Salade Végan de saison - Salade, légumes de saison et vinaigrette aux herbes, sucrine, tomates, betteraves chioggia rouge et jaune, maïs, choux fleur, fenouil - 23

Seasonal Vegan salad - Salad, seasonal vegetables, herb dressing, sucrine, 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



Bruschetta automnale - Salade au pesto, toast de pain grillé parfumé à la crème d'ail, assortiment de champignons, vacherin AOP fondu et cacahuètes torréfiées - 21

Autumn bruschetta - Pesto salad, toasted bread flavored with garlic cream, assorted mushrooms, melted vacherin cheese, and roasted peanuts



Crème de lentille - Epices douces (cumin, curry, gingembre, curcuma), lentilles vertes, assortiment de légumes - 16

Lentil cream soup - Mild spices (cumin, curry, ginger, turmeric), green lentils, assorted vegetables



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 Maison - Crème, macaronis, navets, épinards, carottes, fèves, panais - 23
Homemade 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-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 - 26
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



Gratin Montagnard - Pommes de terre grenailles sautées, oignons, thym et laurier, saucisse fumé AOP, le tout recouvert de fondue moitié moitié AOP et raclette AOP - 36
Sautéed baby potatoes, onions, thyme, and bay leaves, smoked sausage, topped with half-half fondue and raclette cheese.



NOS PÂTES ET RISOTTO
OUR PASTAS AND RISOTTO

Tagliatelles Napolitaine - Sauce tomate. Tomato sauce pasta - 19.90



Tagliatelles Bolognaise - Viande de boeuf. Beef meet - 23.90

Tagliatelles Arrabbiata et Buratta - Arrabbiata sauce and Buratta - 26



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



Risotto à la courge et potimarron - Sauge grillée, dés de courges, vin blanc, parmesan, oignons, crème - 28
Risotto with squash and pumpkin - Grilled sage, diced squash, white wine, Parmesan cheese, onions, cream



FONDUES & RACLETTE

Nos fondues et notre Raclette (200g) sont servies avec du pain
Our fondues and raclette (200g) are served with bread.

Fondue Moitié-Moitié - Gruyère et Vacherin AOP (vin blanc à l'intérieur) - 29.5
Fondue Half-Half - Gruyere and Vacherin cheese, white wine inside



Fondue Vacherin AOP - 30.9
Fondue Vacherin cheese



Fondue à la truffe - Gruyère et Vacherin AOP (vin blanc à l'intérieur) - 36.5
Truffle Fondue - Gruyere and Vacherin cheese, white wine inside



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 râpées - 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 Meal - 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		
Andalouse - Mozzarella, chorizo piquant, olives, origan - 27 Mozzarella, spicy chorizo, olives, oregano		
Quattro Stagioni - Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, origan - 26 Mozzarella, ham, mushrooms, bell peppers, artichoke, oregano		
Tonno - Mozzarella, thon, olive, oignons rouge, origan - 26 Mozzarella, tuna, olives, red onions, oregano		
Truffette - Mozzarella, crème de truffes, jambon, Burrata, persil - 29 Mozzarella, truffle cream, ham, Burrata, parsley		
Végétarienne - Mozzarella, champignons, poivrons, tomates, oignons rouge, origan - 27 Mozzarella, mushrooms, peppers, tomatoes, red onions, oregano		
Saint Georges - Mozzarella, Gruyère AOP, lard, fromage de chèvre, miel, origan - 27 Mozzarella, Gruyère cheese, bacon, goat cheese, honey, oregano		
Molésou - Mozzarella, noix, chèvre, miel, roquette, origan - 26 Mozzarella, nuts, goat cheese, honey, arugula, oregano		
Quattro Fromaggi - Mozzarella, Gruyère AOP, reblochon, chèvre, origan - 28 Mozzarella, Gruyère, gorgonzola, goat cheese, mozzarella, oregano		 
Tartiflette - Mozzarella, rösti, lardons, reblochon, oignons rouge - 27 Mozzarella, rösti, bacon bits, Reblochon cheese, red onions, oregano		
Mortadelle - Mozzarella, base de crème de pesto et pistache, mortadelle, éclats de pistache, Burrata - 29 Mozzarella, pesto and pistachio cream base, mortadella, pistachio pieces, burrata, oregano		
Rösti - Mozzarella, jambon, fondue moitié moitié, rösti, oeuf, origan - 28 Mozzarella, ham, half-and-half fondue, rösti, egg, oregano		
Inferno - Mozzarella, saucisse Nduja, épinard, olives, oignons rouge - 29 Mozzarella, Nduja sausage, spinach, olives, red onions, oregano		

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

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

Passatella Rosso, Tintilia, Montepulciano et Aglianico - 68

NOS AUTRES VINS BLANC - OTHER WHITE WINES -75CL

Sancerre le Chêne marchand blanc bio Domaine Prieur et Fils 75 cl - 49

Chablis 1er cru Vaillons domaine Fourrey 75cl - 47

Bujet, Langhe - Chardonnay, Az. Ag. Franco Conterno 75 cl - 60

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
Bujet, Langhe - Chardonnay	1dl 13 Chf	3dl 33Chf

VINS ROSÉ - ROSÉ WINES

La Benjamine AOC Valais - Oeil-de-Perdrix	1dl 8 Chf	3dl 19 Chf
Minuty Prestige AOP Côte de Provence	1dl 14 Chf	3dl 34 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
Passatella Rosso, (Tintilia, Montepulciano et Aglianico)	1dl 15 Chf	3dl 37 Chf

VIN PÉTILLANT - SPARKLING WINES

De Stefani PROSECCO	1dl 11 Chf
Moscato d'Asti	1dl 10 Chf



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
Grand Cru Chasselas "Untitled", Lavaux Saint-Saphorin 75 cl - 60

Terres d'Estel Petite Raphael Bio rosé 75 cl - 37
Minuty Prestige Rosé côte de provence AOP 75 cl - 65
Voglio Bere "TVB", Terre Siciliane rosé 75 cl - 60

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

Nos Boissons – Drinks

Nos bières – Beers

Cardinal 25cl pression blonde ou
blanche- Draft Beer - 6
Cardinal 50cl pression blonde ou
blanche- Draft Beer - 8
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 - 6

Coca Cola / Zero 33cl - 6.90
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 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

