

# Chalet des Alpes

RESTAURANT

Prarion

Unsere Sommerkarte

Willkommen & guten Appetit!

**N** NENDAZ  
VEYSONNAZ  
REMONTÉES MÉCANIQUES

## Vorspeisen

---

---

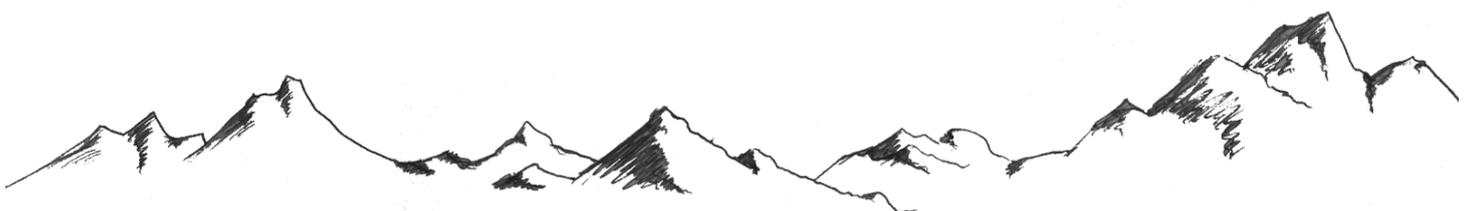
Grüner Salat	CHF 8.-
Gemischter Salat	10.-
Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mit Speck und Pfannenäpfel	19.-/28.-
Tomatencarpaccio und Ziger mousseline	19.-
Räucherlachsteller, Toasts und Salat	22.-
Halbgekochte Foie gras und trocken Früchten Chutney	29.-
« Chalet des Alpes » Salat <i>(Salat, Tomate, Zwiebel, Karotte, Alpkäse, Rohschinken und getrockneter Speck)</i>	17.-/26.-

## Vegetarischen Gerichte

---

---

Vegetarischer Burger, hausgemachte Pommes Frites <i>(Burgerbrötchen, Salat, Tomate, Tofusteak, Raclette Käse, Tartarsauce)</i>	CHF 32.-
Chinesische Nudeln vegetarisch	28.-



## Unsere Gerichte

---

	CHF
Rindertartar (Messer geschnitten), Toasts und hausgemachte Pommes frites	40.-
« Chalet des Alpes » Burger mit hausgemachten Pommes frites <i>(Burgerbrötchen, Hacksteak, Salat, Tomate, kandierte Zwiebel, trockner Speck und Raclette Käse)</i>	32.-
Lachsfilet mit weisser Butter, Reis und Gemüse	36.-
Rinderfilet mit Morchelsauce, Gemüse und hausgemachte Pommes frites	51.-
Lamm-Haxen mit Thymianjus, hausgemachte Pommes frites und Gemüse	43.-
Portion hausgemachte Pommes Frites	11.-

Herkunft unseres Fleisches:

Rindfleisch: Schweiz/Europa, Lachs : Norwegen/Niederlande, Lamm: Neuseeland

## Unsere Kindergerichte (bis 12 Jahre Alt)

---

	CHF
Cheeseburger, hausgemachte Pommes Frites	23.-
Chinesische Nudeln vegetarisch	16.-
Lamm-Haxen mit Thymianjus, hausgemachte Pommes frites und Gemüse	21.-
Hacksteak, hausgemachte Pommes Frites und Salat	19.-



# Walliser Gerichte

---

	CHF
Walliser Teller	18.-/30.-
Trockenfleischteller	20.-/31.-
Walliser hausgemachte Rösti ( <i>Speck, kandierte Zwiebel, Käse</i> )	28.-
Hausgemachte Käserösti	25.-
Käseschnitte mit Schinken und Ei	25.-
Käsefondue Nature, Käse aus Nendaz (min. 2 Personen)	29.-/pp
« Chalet des Alpes » Teller ( <i>Geschmolzener Käse aus Isérables, Kartoffeln, Trockenfleisch, Rohschinken und Trockener Speck</i> )	35.-
Extra Ei	1.50

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft darüber, welche Zutaten In unseren Gerichten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



## Unsere Nachspeisen

---

	CHF
Meringue mit Doppelrahm (aus Gruyère) und roten Früchten	14.-
Patissier-Eclair mit Erdbeeren und Doppelrahm (aus Gruyère) mit Zitrone	14.-
Tagestorte	11.-
Toblerone Mousse	13.-
Kleine Dessert Assortiment und ein Kaffee	17.-
Kleine Dessert Assortiment und ein Kaffee mit Schnaps	21.-

## Unsere Eiscreme

---

	CHF
Eiskugel	4.50
Eiskaffee	14.-
Coupe Dänemark	14.-
Coupe Caramelita	14.-
Coupe Chalet des Alpes (Erdbeersorbet, Himbeere und Mango, Schlagsahne)	14.-
Sorbet abricotine ou williamine ou colonel ( <i>Zitronensorbet &amp; Vodka</i> )	15.-
Coupe Baileys	14.-
Schlagsahne Zuschlag	2.50

Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Rum Traube, Erdbeere, Himbeere, Mango, Birne, Zitrone, Aprikose

