

BEERS / SOFT DRINKS

JungfrauBräu Helles - draught 4.8%	30/50cl	5/8
JungfrauBräu Weisses 5.4%	50cl	8
Clausthaler Classic - non-alcoholic	33cl	5
Evian	50/100cl	6/10
Passugger / Allegra	47/77cl	6/10
Coca Cola / Cola light / Sprite	33cl	5
Rivella - rot / blau	33cl	5
Nestea - Lemon / Peach	33cl	5

VINS BLANCS DE LA SUISSE

Féchy « La Colombe » Chasselas - Vaud Raymond Paccot	2016	12/75cl	9/50
Petit Arvine Petit Arvine - Valais Charles Bonvin	2017	75cl	65
Aigle Grand Cru « Réserve Crosex Grillé » Chasselas - Vaud Bernhard Cavé	2017	75cl	85
Humagne Blanc Humagne Blanc - Valais Mabillard-Fuchs	2018	75cl	75

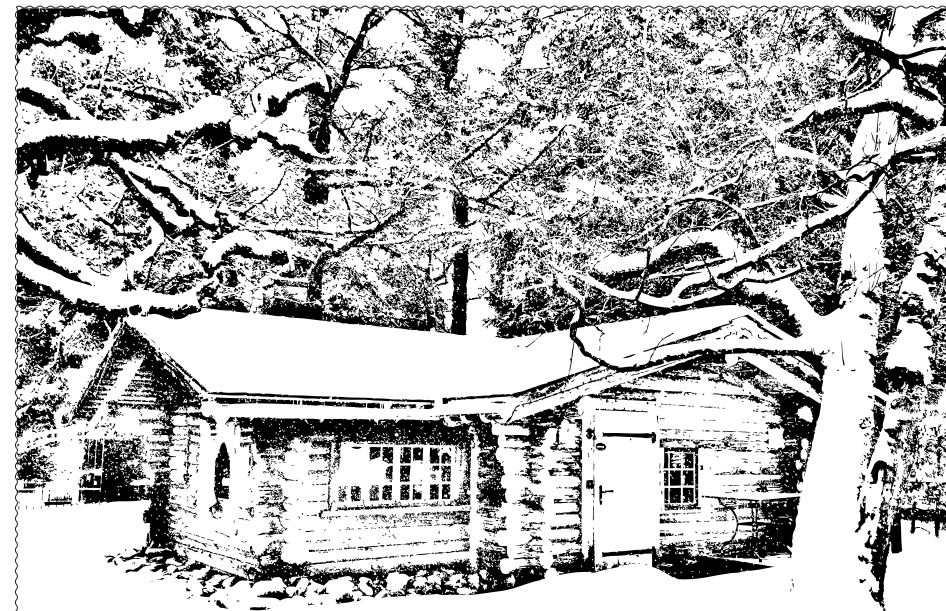
VINS ROUGES DE LA SUISSE

« La Cretta » Pinot Noir - Valais Niklaus Wittwer	2018	75cl	13/60
Alte Reben Pinot Noir - Grisons Hansruedi Adank	2018	75cl	100
Humagne Rouge Humagne Rouge - Valais Ozenit	2016	75cl	80
Tanvell Merlot - Tessin Zanini	2015	75cl	150

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

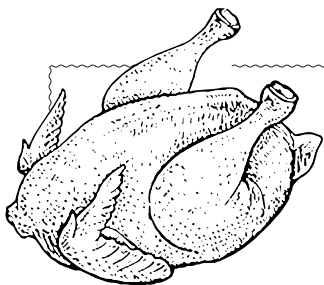
Für die grosse Auswahl von über 900 Referenzen konsultieren Sie bitte unsere Master-Weinliste.

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



Le Petit Chalet

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



3-COURSE MENU 28.-

Salad / Salat / *Salade*

½ Chicken / Tarte salée / Quiche of the day

½ Poulet / Tarte salée / Quiche des Tages

½ Poulet / Tarte salée / Quiche du jour

Fries / Pommes Frites / *Frites*

-

4-COURSE MENU 40.-

Salad / Salat / *Salade*

½ Chicken / Tarte salée / Quiche of the day

½ Poulet / Tarte salée / Quiche des Tages

½ Poulet / Tarte salée / Quiche du jour

Fries / Pommes Frites / *Frites*

Dessert of the day / Tages-Dessert / *Dessert du jour*

Coffee / Kaffee / *Café*

Prices in CHF // Preise in CHF // Prix en CHF

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



ENTRÉES

Summer salad with crispy bacon and egg 18
Sommer-Salat mit knusprigem Speck und Ei
Salade d'été au bacon croustillant et œuf

Gstaad „Plättli“ with dried beef, smoked ham, bacon and regional cheese 28
Gstaader Plättli (Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Hobelkäse)
Assiette de Gstaad (viande séchée, jambon cru, bacon et fromage rebibes)

RACLETTE & FONDUES

Raclette „Bellevue selection“ 34

For two // Für zwei // pour deux

Fondue „Half - Half“ (Vacherin & Gruyère) 72
Fondue „halb-halb“ (Vacherin & Gruyère)
Fondue moitié - moitié (Vacherin & Gruyère)

Goat cheese fondue // Ziegenkäse-Fondue // *Fondue au fromage de chèvre* 76

Truffle fondue // Trüffel-Fondue // *Fondue aux truffes* 84

Chinese fondue // Chinesisches Fondue // *Fondue Chinoise* 136
Pre-order only // nur auf Vorbestellung // *Seulement sur réservation*

DESSERTS

Meringue with Gruyère double cream // Meringue mit Greyerzer Doppelrahm // 18
Meringue et crème double de la Gruyère

Fruit salad // Obstsalat // *Salade de fruits* 18

The Colonel 20

Chocolate fondue with fresh fruits // Schokoladen-Fondue mit 56
frischen Früchten // *Fondue au chocolat et fruits frais*

Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.
Für weitere Informationen zu Allergenen in unserer Speisekarte stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.
Nos serveurs vous fourniront volontiers plus d'informations sur tous les allergènes dans notre menu.