

BEERS / SOFT DRINKS

Simmentaler Draft	0.33l/0.5l	5/8
JungfrauBräu Helles 4.8%	33cl	5
JungfrauBräu Weizen 5.4%	50cl	8
Eichhof - non-alcoholic <0.5%	33cl	5
Evian	100cl	10
Passugger	77cl	10
Coca Cola / Cola zero / Sprite	33cl	5
Ramseier	33cl	6
Rivella - rot	33cl	5
Fusetea - Lemon / Peach	33cl	5
Simmentaler Mountain Cider	33cl	10

VINS BLANCS

La Côte « La Colombe » Chasselas - Vaud Domaine La Colombe, Raymond Paccot	2022	10/75cl	10/60
Yvorne « Clos du Rocher » Chasselas - Vaud Obriest Yvorne	2021	75cl	85
Valais Petite Arvine - Valais Christophe Abbet	2019	75cl	125
Lavaux „Buxus“ Sauvignon Blanc - Valais Domaine Louis Bovard	2021	75cl	120

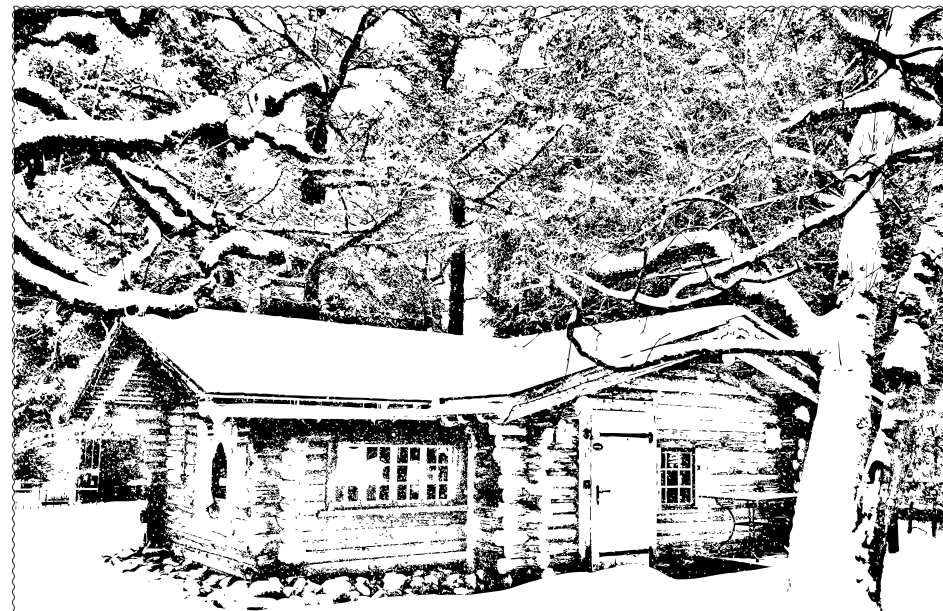
VINS ROUGES

« La Jouvence » Merlot, Gamaret, Garanoir - Vaud Hammel, Charles Rolaz	2019	10/75cl	12/65
Valais Chamosson « Près des Pierres » Syrah - Valais Simon Maye	2020	75cl	100
Valais Humagne Rouge - Valais Christophe Abbet	2019	75cl	110
« Ephémère » Syrah Gamaret - Valais Cave du Bonheur	2022	75cl	90

For the full selection of 1,000 references, please refer to our master wine list.

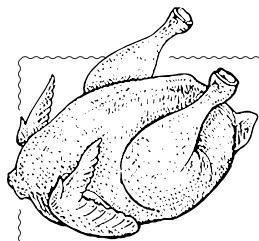
Für die grosse Auswahl von über 1,000 Referenzen konsultieren Sie bitte unsere Master-Weinliste.

Pour une plus importante sélection de 1,000 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



SUMMER SPECIAL

PETIT MENU

Salad / Salat / *Salade*

½ Chicken with Fries

½ Poulet mit Pommes Frites

½ Poulet avec des frites

30,-

3-COURSE MENU

Salad / Salat / *Salade*

½ Chicken with Fries

½ Poulet mit Pommes Frites

½ Poulet avec des frites

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

40,-

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, egg and croûtons 18
Frühlungssalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
Salade de printemps au lard croustillant, œuf et croûtons

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

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

Vegan Fondue made from organic cashew nuts 76
Veganes Fondue aus biologischen Cashewkernen
Fondue végétalienne à base de noix de cajou biologiques

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

Toblerone fondue with fresh fruits // Toblerone-Fondue mit 56
frischen Früchten // *Fondue au Toblerone 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.