

BEERS / SOFT DRINKS

Draft Simmentaler Beer	33cl/50cl	6/9
Simmentaler Sarine Pale Ale	33cl	9
Simmentaler - non-alcoholic	33cl	6
Allegra	77cl	10
Passugger	77cl	10
Coca Cola / Cola zero / Sprite	33cl	5
Ramseier - sparkling apple juice	33cl	6
Rivella - rot	33cl	5
Fusetea - Lemon / Peach	33cl	5
Simmentaler Mountain Cider	33cl	10

VINS BLANCS

Saint Saphorin « Bellevue » Chasselas Les Fils Rogivue, Chexbres	2023	10/75cl	10/60
Grisons Riesling-Sylvaner Obrecht	2022	75cl	90
Valais « La Sitta » Altesse Niklaus Wittwer	2022	75cl	85
Valais Lux Vina « Altimus » Petite Arvine Domaines Chevaliers	2022	75cl	140
Vaud Dezaley « Medinette » Chasselas Domaine Louis Bovard	2022	35cl	65

VIN ROSÉ

Vaud Féchy - Oeil de Perdrix Pinot Noir	2022	10/75cl	12/80
---	------	---------	-------

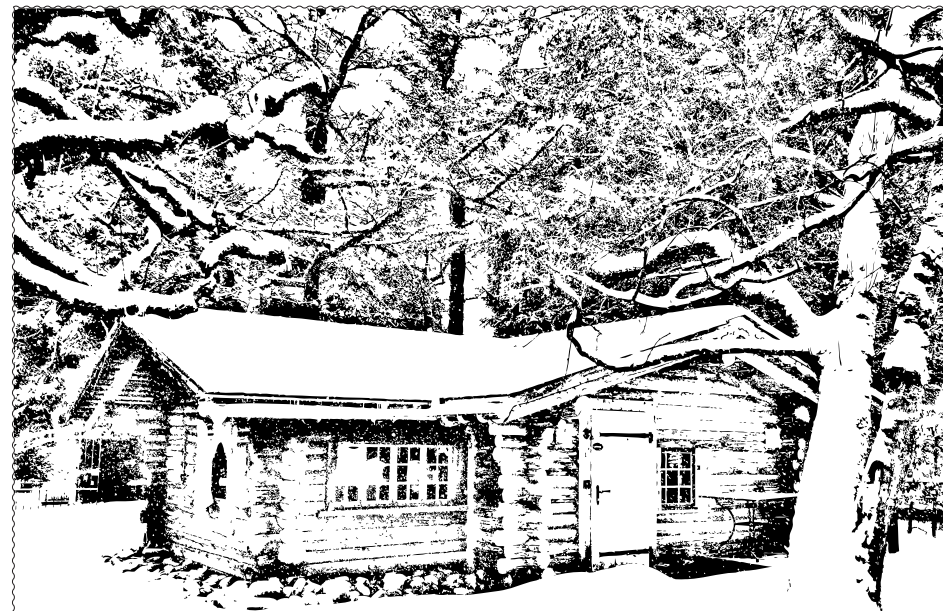
VINS ROUGES

Ticino « Valombrossa » Merlot Tamborini Vini	2022	10/75cl	12/80
Valais « Vieilles Vignes » Gamay Christophe Abbet	2019	75cl	110
Grisons « Trocla Nera » Pinot Noir Weingut Obrecht	2022	75cl	130
Grisons « Passion » Pinot Noir Donatsch	2022	37.5cl	85

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

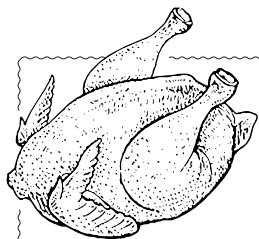
Für die grosse Auswahl von über 1,000 Referenzen konsultieren Sie bitte unsere Master-Weinliste.

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



DINE-IN BARBECUE

MENU

Salad / Salat / *Salade*

Marinated chicken thigh with fries
Marinierter Pouletschenkel mit Pommes Frites
Cuisse de poulet marinée avec des frites

or/oder/ou

Marinated baby spare ribs with fries
Marinierte Baby-Spareribs mit Pommes Frites
Côtes de porc marinées avec des frites

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

2 - course menu

30

3 - course menu

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
Sommersalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons
Salade d'été 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 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

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

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.