



# Chalet de la Kreuzerbuch

« Dérivé du verbe « racler », le nom de la raclette fait référence au mode de préparation traditionnel, car l'on raclait le fromage fondu directement sur la meule, initialement appelée "fromage rôti". On raconte que c'est un poète du nom de Perollaz qui la baptisa ainsi durant l'exposition Cantonale Valaisanne de 1909.

Selon la légende, les bergers savoyards et suisses avaient pour habitude de faire un grand feu pour se réchauffer l'hiver. Un jour, un berger a laissé son fromage trop près du foyer, la meule a commencé à fondre, l'obligeant à « racler » le fromage avec son couteau. Trouvant cela délicieux, il renouvela l'expérience chez lui, puis avec des amis puis, le bouche à oreilles faisant son travail, la raclette traditionnelle était née ! »

POUR GRIGNOTER AVEC L'APÉRITIF  
OU A DÉGUSTER EN ENTRÉE

Flamekuch Tarte flambée traditionnelle maison

Classique	16€	Munster	19€	Saumon	19€	Bergère	19€
Saucissomètre – 30cm							18€
Terrine à l'Orval							16€
Rillettes de porc maison, cornichons et petits oignons							14€
Tartine d'os à moelle rôti à la fleur de sel							21€
Bruschetta Italienne, roquette vinaigrette							18€
Tartine de saumon mi cuit sur toast, salade							21€
Planche campagnarde, Jambon cru et fumé, rillettes, andouille, grison, saucisson							19€
Gromperekichelcher et sa compote – 3 pièces							12€
Hareng à la luxembourgeoise							21€



## « LES SPECIALITES DE NOTRE CHALET »

A PARTIR DE DEUX PERSONNES

### LA RACLETTE QU'ON RACLE !!!

Au lait cru de Savoie

Plateau de charcuterie luxembourgeoise, salade et pommes de terre grenailles

**32€ par personne (250gr)**

Repasse de Fromage 15€ (250gr)

Repasse de Charcuterie 12€

### LA REBLOCHONNADE

Reblochon fermier à gratiner soi - même

Pomme de terre au lard et salade verte

**29€ par personne**

### FONDUE SAVOYARDE

Au Gruyère réserve, vacherin fribourgeois, beaufort

Croutons de pains et salade vinaigrette

**32€ par personne**

Repasse de fromage 25€

### FONDUE BOURGUIGNONNE

Au bœuf Luxembourgeois (250gr)

Frites, salade et assortiment de sauces

**32€ par personne**

Repasse de bœuf Luxembourgeois (250 gr) 17€

OU

Au filet de bœuf Irlandais Angus (250gr)

Frites, salade et assortiment de sauces

**45€ par personne**

Repasse de bœuf Irlandais (250gr) 30€



## NOS ALPAGES

Solo Raclette,	23€
Pommes de terre au four gratinées au fromage de Savoie et jambon fumé	
Boite de camembert, mouillettes et salade	23€
Tartiflette au reblochon, lardons, oignons le tout gratiné	26€

## POUR LES CARNIVORES

Bœuf Angus Irlandais	39€
Beurre maitre d'hôtel OU Sauce échalote ciboulette OU nature	
Raclette Burger, fromage de Savoie, lard fumé, wedges	24€
Andouillette AAAAA, sauce moutarde, gromperekichelcher , salade	29€
« Le fameux » cordon bleu de dinde pané d'Abdel,	26€
Tomates grappe, coquillettes au beurre	
Spare ribs, travers de porc fumés, caramélisés aux épices	26€
Weinsaucisse, purée et sauce moutarde	26€
L'omelette montagnarde, lardons gruyère et pommes de terre	22€
Cuisse de canard confite, haricots blancs	28€
Le Chalet en salade	25€
Frisée, lardons, œuf poché, pommes de terre sautées, croustons, vinaigrette moutardée.	

## ENVIE D'UN PETIT PLUS

Wedges ou frites	5€		
Coquillettes au beurre	5€	Planchette charcuteries	11€
Salade verte	4€	Planchette fromages	14€

## Nos Chicoufs 14€

Dés de Bœuf ou Mini Burger ou Jambon Cru ou Cuit  
Garnitures au choix

\*\*\*\*\*

Boule de glace

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour toutes nos soirées et événements !

