



Collection été 2019

SAVEURS D'ÉTÉ

*par Thierry Verdonck
et son équipe:
Youri, Mauro et Jorge*

Le Grand Chalet Favre

LODGE ALPIN DE TRADITION
DEPUIS 1933





LES ENTRÉES

Mesclun de verdure

Grüner Salat

Green salad

8.5 / 14

Salade de légumes croquants de saison et mélange de graines

*Knuspriger gemischter Salat
mit Samen*

*Crunchy seasonal vegetable salad
with seeds*

10 / 17

Assiette valaisanne

Walliser Teller

"Valaisanne" platter

16 / 27

Viande séchée d' Anniviers

Trockenfleisch aus dem Anniviers

Dried meat from the Val d' Anniviers

19 / 32

Les suggestions du Chef

Empfehlung vom Chef

Chef's suggestion

14

Nems de sérac aux fines herbes, pickles de légumes Espuma de betterave

*Nems mit frischem Molkenkäse, feinen Kräutern und Gemüse-Pickles
Rote Beete Schaum*

*Nems with serac fresh cheese, fine herbs and vegetable pickles
Beetroot foam*

16 / 26



LE PLAT VÉGÉTARIEN

Lasagne aux légumes verts
Sauce tomate et huile de basilic

Lasagne mit grünen Gemüsen
Tomatensauce mit Basilikumöl

Lasagna with green vegetables
Tomato sauce with basil oil

26

LE PLAT SIGNATURE

Cordon bleu de veau Chalet Favre au jambon cru et fromage d'Anniviers

Kalbs- Cordon- Bleu " Chalet Favre" mit Rohschinken und Käse

Veal cordon Bleu " Chalet Favre" with Anniviers raw ham and cheese

36

L'ENTRECÔTE

Entrecôte de boeuf rôtie - Béarnaise au beurre noisette

Gebratene Rindsentrecote - Bearnaise Sauce mit Haselnuss-Butter

Beef sirloin steak - Bearnaise sauce with brown butter

44

LE BURGER

Burger du Chalet

(Guacamole, fromage d'Anniviers, bacon et confiture d'oignons)

(Guacamole, Käse und Speck aus dem Anniviers, Zwiebelkonfitüre)

(Guacamole, cheese and bacon from Anniviers and onion jam)

34



LES RÖSTIS

Rösti nature

13 / 18

Rösti valaisanne aux tomates et fromage

mit Tomaten und Käse

with tomatoes and cheese

17 / 24

Rösti au fromage d' Anniviers

mit Käse aus dem Anniviers

with Anniviers cheese

17 / 24

Rösti du Chalet Favre au jambon cru, fromage et oeuf au plat

mit Rohschinken, Käse und Spiegelei

with raw ham, cheese and egg

19 / 28

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

22

Croûte du Chalet avec jambon et oeuf au plat

mit Schinken und Spiegelei

with ham and fried egg

26

Croûte au fromage et champignons

mit Käse und Pilzenfrikassee

with cheese and mushrooms

24



LES FONDUES

Nature

24

À la tomate

(servie avec pommes de terre « grenailles »)

Tomaten-Fondue mit Kartoffeln serviert

Tomato fondue served with potatoes

26

LA RACLETTE

Lundi - Montag - Monday - Min. 2 pers.

Menu Raclette

à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits

*Raclette Menu mit Walliser Teller
und frischem Fruchtsalat*

*as much as you like, with "Valaisanne" platter
and fresh fruit salad*

44

La Portion

7.50



LES MENUS ENFANTS

Escalope viennoise de volaille

*Geflügel - Wienerschnitzel
Breaded chicken*

Spaghetti tomate ou carbonara

Spaghetti mit Tomaten- oder Carbonara- Sauce

Spaghetti tomato or carbonara

Le burger des jeunes bikers

(salade, tomate et ketchup)

Junge Bikers' burger

(Salat, Tomaten und Ketchup)

Young bikers' burger

(salad, tomato and ketchup)

y compris boule de glace

Kugel Eis inbegriffen - Ice cream included

18

LES DESSERTS

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

8

Tarte aux myrtilles

Hausgemachte Blaubeerkuchen

Home made blueberry tart

6.50

Tatin d'abricot et son biscuit au sésame

Aprikosen Tatin mit Biskuitteig an Sesam

Fresh apricot upside down cake with sesam

10

Fondant au chocolat et son coeur coulant

Fromage grec et caramel au beurre salé

Schokoladenkuchen, zart schmelzend

Grieschicher Käse mit Salzbutterm Karamell

Fondant chocolate cake

Creek cheese with salted butter caramel

10



NOUS TRAVAILLONS AVEC LES PRODUCTEURS RÉGIONAUX

Nous privilégions, dans la mesure du possible
les producteurs régionaux ou entreprises familiales sélectionnés
pour la qualité de leurs produits
et pour vous faire découvrir les produits du terroir

BRASSERIE LA SIERRVOISE - SIERRE

BRASSERIE HOPPY PEOPLE - SIERRE

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN - GRIMENTZ

FROMAGERIE D'ANNIVIERS - VISSOIE

ALPAGE DE ROUA - ST- LUC

SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE

SÉLECTIONS D'ENCAVEURS DU DISTRICT DE SIERRE

GEORGES MORET & FILS FRUITS - MARTIGNY

BOUCHERIE LEDERMANN - BIÈRE

Nos viandes proviennent de:

Boeuf: Suisse

Veau: Suisse

Volaille: Suisse

Canard: France

Agneau: Irlande - Nouvelle Zélande

TVA 7 - 7% inclus

HÔTEL LE GD CHALET FAVRE - 3961 ST- LUC - TÉL. 027 475 11 28
www.grandchaletfavre.ch