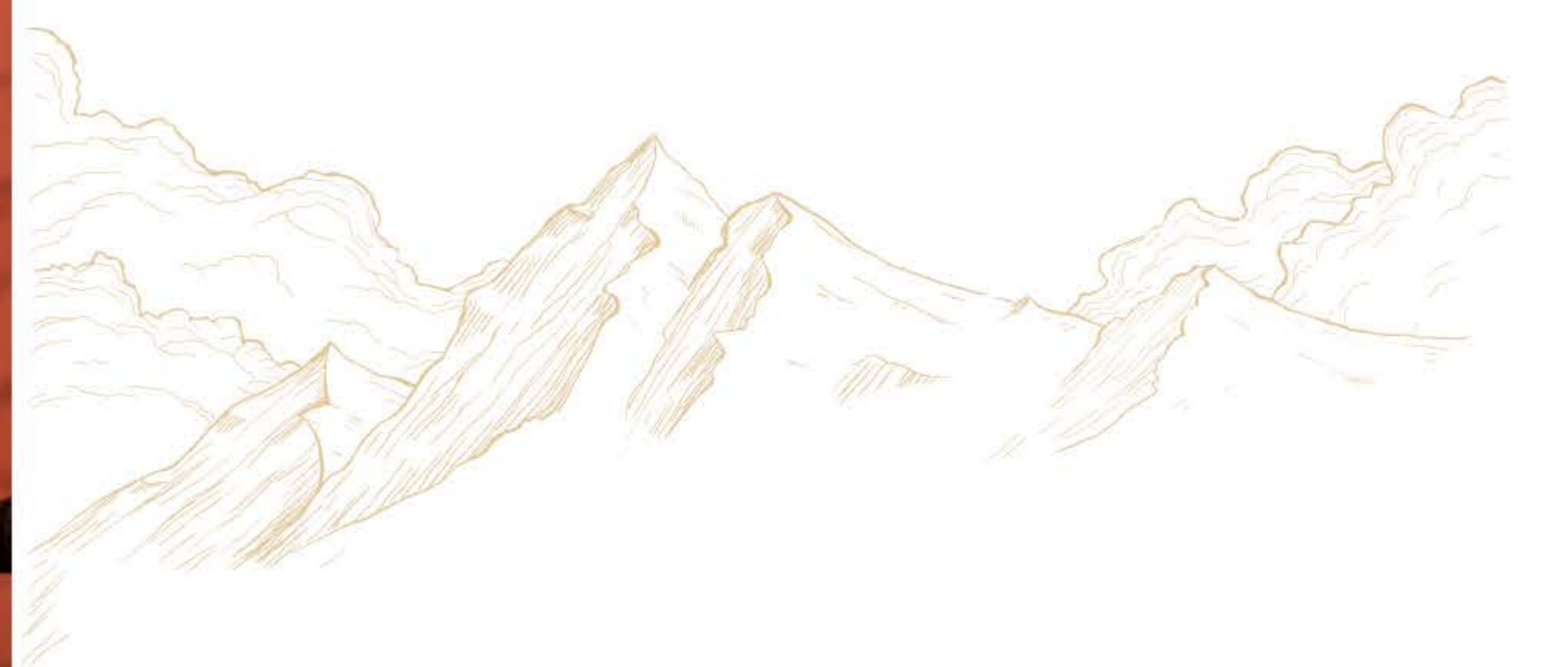




- Taxa de serviço opcional 13%
- Estacionamento incluso no serviço.
- Aceitamos pagamentos em espécie, PIX, cartões de débito e crédito: Visa, Mastercard, Amex e Elo. Não aceitamos cheque e vale refeição.
- Valores expressos em reais.



# Chalet Suisse

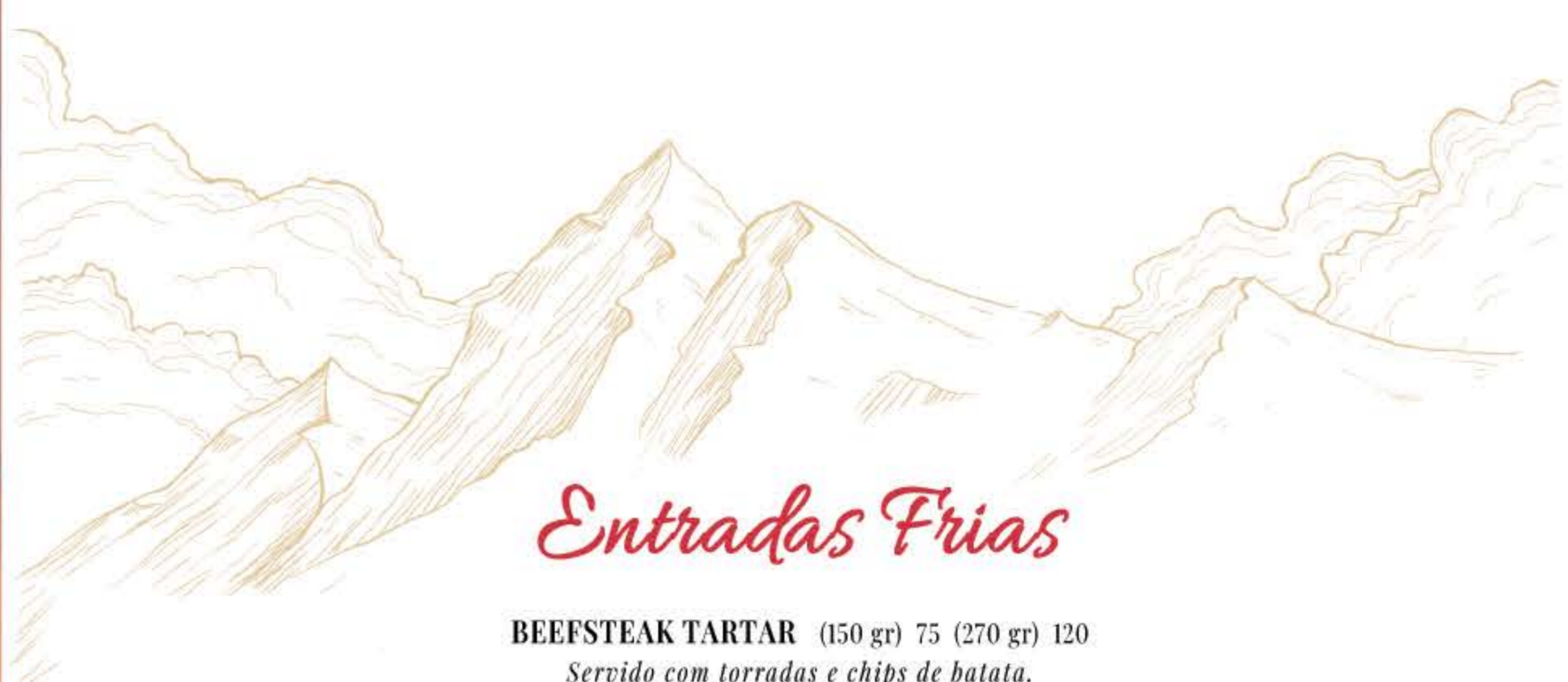
desde 1983

Jantar: 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup>, 6<sup>a</sup> e Sábado  
Almoço: Domingo

[@chaletsuisse](https://www.instagram.com/chaletsuisse)  
[www.chaletsuisse.com.br](http://www.chaletsuisse.com.br)







## Entradas Frias

**BEEFSTEAK TARTAR** (150 gr) 75 (270 gr) 120  
*Servido com torradas e chips de batata.*

**+ VIANDE DES GRISONS** (Bündnerfleisch) 65  
*Carpaccio de carne seca típico do cantão de Grisons na Suíça.*

**CARPACCIO DE MIGNON COM FOLHAS VERDES E PARMESÃO** 60

**+ SALADA CHALET SUISSE** (Wurst-Käse-Salat) 55  
*Típica salada suíça com salsicha Savelat, queijo Raclette, alface, tomate, cebola e pepino picados, molho caseiro com ervas.*

**CEVICHE PERUANO CLÁSSICO** 65  
*Peixe cru marinado no suco de limão com especiarias e cebola roxa.*

**COQUETEL DE CAMARÃO** 75  
*Servido na taça com alface em tiras, molho golf e camarões cozidos.*

**QUEIJO BRIE COM TORRADAS E CHUTNEY DE ABACAXI** 65



**COUVERT** 22  
*Cesta de pães artesanais, torrada, manteiga, patês de atum e berinjela, ratatouille no azeite extra virgem.*

**SALADA MISTA** 35

**CONSOMMÉ DE CARNE COM SPÄTZLI** 30

**+ PRATOS TÍPICOS SUIÇOS**







## Entradas Quentes

FUNDO DE ALCACHOFRA E CHAMPIGNON À PROVENÇAL 65

VOL-AU-VENT DE COGUMELOS "À LA CRÈME" 60

*Massa folhada recheada com cogumelos frescos e molho bechamel.*

VOL-AU-VENT DE CAMARÕES AO CHAMPAGNE 80

*Massa folhada recheada com camarões e molho champagne.*

**+** ½ FONDUE DE QUEIJO 150

*Acompanha cesta de pães e batatinhas cozidas.*

**+** RACLETTE 85

*Batatas com queijo Raclette derretido.*

*Acompanha pepino, cebola e páprica.*

**+** SALSICHA DE VITELA GRELHADA (Kalbsbratwurst) 65

*Servida fatiada com molho mostarda ou rôti com cebola.*

*Acompanha broa artesanal.*

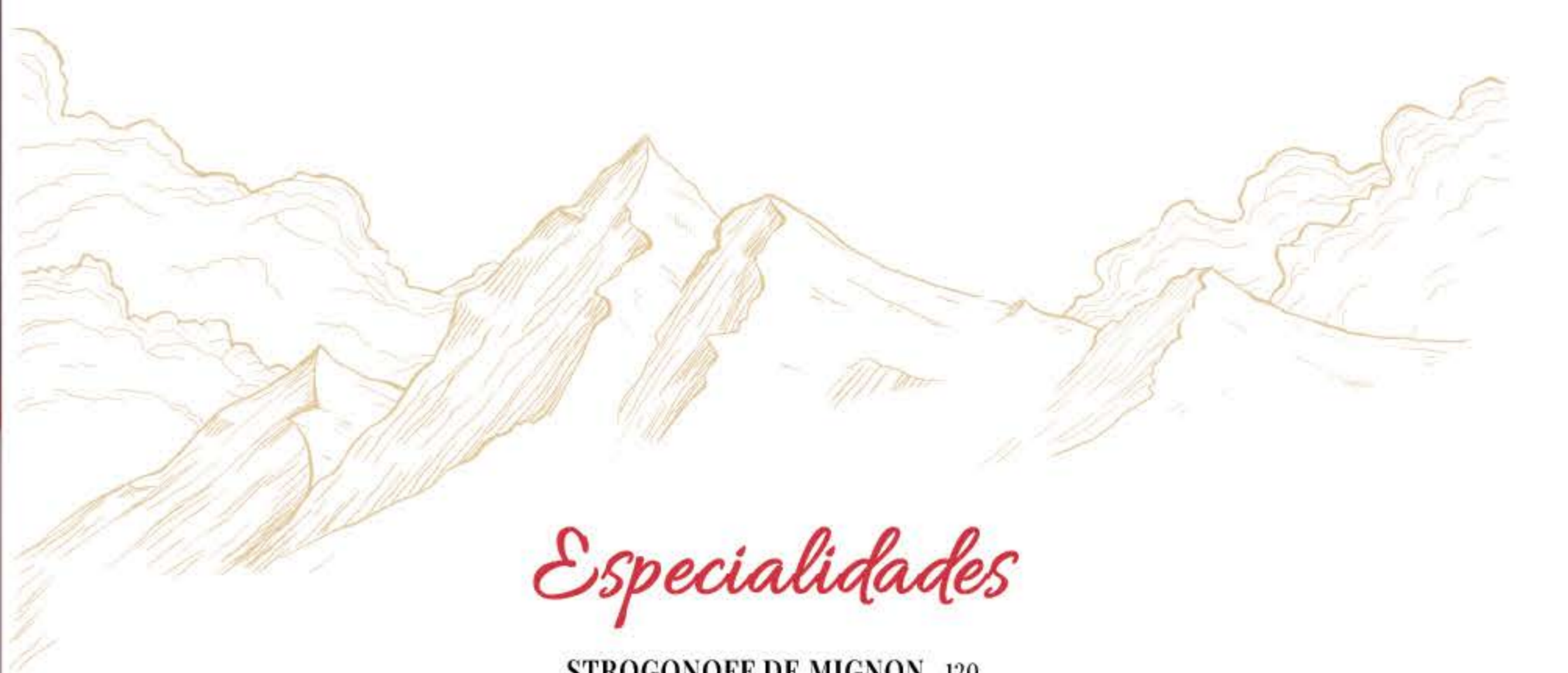
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (½ dz) 110 (1 dz) 190

VIEIRAS GRATINADAS COM PARMESÃO 95

COQUILLE DE CAMARÃO GRATINADO COM PARMESÃO 75







## Especialidades

### STROGONOFF DE MIGNON 120

*Acompanha arroz e batata palha artesanal.*

### GOULASH HÚNGARO (suave ou picante) 125

*Mignon em cubos grelhado com molho rôti, tomate, vinho tinto e páprica.*

*Acompanha Spätzli na manteiga.*

### LOMO SALTADO | CHORRILLANA 125

*Mignon em cubos grelhado com cebola, tomate, pimentões e shoyu.*

*Acompanha arroz, batata palha artesanal e pimenta Ají.*

### PERNIL DE CORDEIRO GRELHADO AO MOLHO CURRY 130

*Cortado em cubos e servido com arroz, batata palha e chutney de abacaxi.*

### CONFIT DE CANARD À L'ORANGE 135

*Pato assado ao molho rôti com laranja e vinho tinto.*

*Acompanha Spätzli na manteiga e repolho roxo.*

### + EMINCÉ DE VITELA (Zürcher Geschnetzeltes) 130

*Prato típico da cidade de Zurique servido com batata Rösti.*

*Fatias de vitela grelhadas com vinho branco, creme de leite e champignon.*

### + SALSICHA DE VITELA GRELHADA (Kalbsbratwurst) 110

*Acompanha batata Rösti e molho mostarda ou rôti com cebola.*

### + ÄLPLERMAGRONEN "MACARRÃO DOS ALPES" 95

*Penne gratinado com queijo suíço, batata, creme de leite e cebola frita.*







## Filet Mignon

*Escolha um dos acompanhamentos:  
- Batata Rösti e legumes na manteiga  
- Tagliatelle na manteiga*

**ROQUEFORT 130      POIVRE VERT 130**

**MOSTARDA DIJON 130      FUNGHI 130**

**TARTUFO 150**

*Molho bechamel com salsa tartufata de trufas negras.*

**CAFÉ DE PARIS 135**

*Tradicional molho do Chalet Suisse com manteiga e ervas.*

**BÉARNAISE 130**

*Clássico molho francês com manteiga, vinagre, estragão e gema de ovo.*

**MEDALHÕES CHEZ ARTHUR 135**

*Servidos com os molhos Café Paris e rôti com ervas de Provence.*

**CHAMPIGNON À PROVENÇAL 130**

*Na manteiga com alho e ervas de Provence.*

## Risotos

**RISOTO AO FUNGHI COM MEDALHÃO DE MIGNON 130**

**RISOTO DE GRANA PADANO COM MIGNON POIVRE VERT 130**

**RISOTO DE ASPARGOS FRESCOS COM MEDALHÃO DE MIGNON  
GRATINADO COM QUEIJO BRIE 135**





## *Camarões*

**CAMARÕES AO CHAMPAGNE 150**  
*Acompanha arroz e batata palha artesanal.*

**CAMARÕES AO CURRY 150**  
*Acompanha arroz, batata palha e chutney de abacaxi.*

**CAMARÕES À PROVENÇAL 150**  
*Acompanha arroz e batata sauté.*

**CAMARÕES À MILANESA 150**  
*Acompanha arroz à grega, batata sauté e molho tártaro.*

**STROGONOFF DE CAMARÃO 150**  
*Acompanha arroz e batata palha artesanal.*

**CAMARÕES FLAMBADOS NO PERNOD COM ESTRAGÃO 170**  
*Acompanha arroz e batata palha artesanal.*

## *Moquecas*

*O preparo é feito com azeite de dendê, leite de coco, pimentões, tomate, cebola e coentro. Acompanha arroz, batata palha artesanal e farofa de dendê.*

**MOQUECA DE PESCADA AMARELA 140**

**MOQUECA DE CAMARÃO 150**

**MOQUECA MISTA COM PESCADA AMARELA E CAMARÃO 150**







## Frutos do Mar

**TAGLIATELLE COM CAMARÕES AO MOLHO DE QUEIJO EMMENTAL 150**

**LINGUADO AO MOLHO CHAMPAGNE COM CAMARÕES 140**

*Acompanha arroz e batata palha artesanal.*

**LINGUADO AO MOLHO BECHAMEL COM ENDRO 130**

*Acompanha arroz e batata sauté.*

**LINGUADO COM AMÊNDOAS NA MANTEIGA 130**

*Acompanha batata sauté e legumes na manteiga.*

**PESCADA AMARELA COM ALCACHOFRA E CHAMPIGNON À PROVENÇAL 140**

*Acompanha batata sauté e legumes na manteiga.*

**PESCADA AMARELA AO MOLHO MARACUJÁ 140**

*Acompanha arroz e batata sauté.*

**PESCADA AMARELA COM FINAS ERVAS 140**

*Acompanha batata sauté e legumes na manteiga.*

**LAGOSTA À THERMIDOR 390 (duas pessoas)**

*Acompanha arroz e batata sauté.*

*\*mediante reserva*







## *Fondues à la Carte*

*(duas pessoas)*

### **FONDUE DE QUEIJO 280**

Blend dos queijos suíços Gruyère, Appenzeller e Emmenthal.  
Acompanha cesta de pães e batatinhas cozidas.

### **SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO EXTRA:**

Viande des Grisons (Bündnerfleisch) 65  
Carpaccio de carne seca típico do cantão de Grisons na Suíça.

### **FONDUE ORIENTAL | CHINOISE 360**

Mignon cortado em finas fatias e cozido num temperado caldo de carne, sem fritura e cheiro no ambiente. Acompanha batata Rösti e molhos variados.  
Fondue de carne mais popular na Suíça, conhecida como Chinoise.

### **FONDUE BOURGUIGNONNE 360**

*(servido na terça, quarta e quinta-feira)*

Mignon cortado em cubos e frito no óleo de algodão.  
Acompanha batata Rösti e molhos variados.

## *Sequência de Fondues*

*Serviço mínimo para duas pessoas e cobrado por pessoa que consumir.*

### **FONDUES DE QUEIJO, CARNE E CHOCOLATE**

250 por pessoa

### **SEQUÊNCIA KIDS - 06 A 10 ANOS**

125 por criança







## Sobremesas

**DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME 35**

*Acompanha farofa de Ovomaltine*

**COUPE DÄNEMARK 40**

*Sorvete artesanal de flocos com calda quente de chocolate e morangos*

**VERMICELLES 45**

*Típica sobremesa suíça, com purê de marron glacé, sorvete, suspiro e chantilly*

**CRÈME BRÛLÉE DE BAUNILHA 40**

**SORVETE ARTESANAL DE CREME COM AMORAS FLAMBADAS 45**

**PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE MEIO AMARGO 45**

**PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE BRANCO COM AMORAS 45**

**CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS 40**

**BANANA FLAMBADA 40**

*Servido com sorvete artesanal de creme e amêndoas*

**CRÊPE SUZETTE 120 (duas pessoas)**

*Clássica sobremesa francesa preparada na mesa do cliente*

**FONDUE DE CHOCOLATE / DOCE DE LEITE 130 (duas pessoas)**

*Servido com frutas, marshmallow, tubetes e farofa de Ovomaltine*

valores expressos em reais

