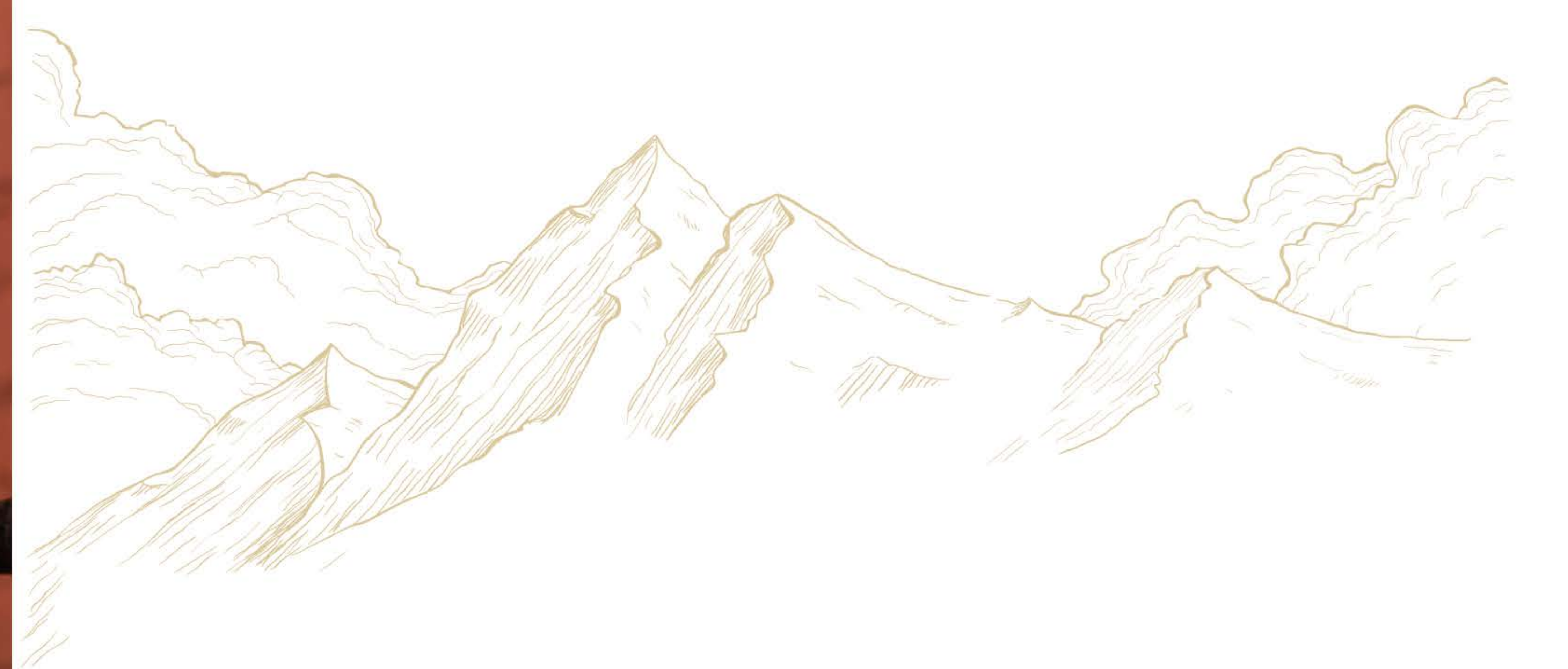




- Taxa de serviço opcional 13%
- Estacionamento incluso no serviço.
- Aceitamos pagamentos em espécie, PIX, cartões de débito e crédito: Visa, Mastercard, Amex e Elo. Não aceitamos cheque e vale refeição.
- Valores expressos em reais.



Chalet Suisse

desde 1983

Jantar: 3^a, 4^a, 5^a, 6^a e Sábado
Almoço: Domingo

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



BEEFSTEAK TARTAR



Entradas Frias

BEEFSTEAK TARTAR (150 gr) 68 (270 gr) 115
Servido com torradas e chips de batata.

+ VIANDE DES GRISONS (Bündnerfleisch) 62
Carpaccio de carne seca típico do cantão de Grisons na Suíça.

CARPACCIO DE MIGNON COM FOLHAS VERDES E PARMESÃO 59

+ SALADA CHALET SUISSE (Wurst-Käse-Salat) 54
Típica salada suíça com salsicha Savelat, queijo Raclette, alface, tomate, cebola e pepino picados, molho caseiro com ervas.

CEVICHE PERUANO CLÁSSICO 63
Peixe cru marinado no suco de limão com especiarias e cebola roxa.

COQUETEL DE CAMARÃO 74
Servido na taça com alface em tiras, molho golf e camarões cozidos.

QUEIJO BRIE COM TORRADAS E CHUTNEY DE ABACAXI 59



COUVERT 20
Cesta de pães artesanais, torrada, manteiga, patês de atum e berinjela, ratatouille no azeite extra virgem.

SALADA MISTA 29
CONSOMMÉ DE CARNE COM SPÄTZLI 25

+ PRATOS TÍPICOS SUIÇOS





VOL-AU-VENT DE CAMARÕES



Entradas Quentes

FUNDO DE ALCACHOFRA À PROVENÇAL 65

VOL-AU-VENT DE COGUMELOS "À LA CRÈME" 57
Massa folhada recheada com cogumelos frescos e molho bechamel.

VOL-AU-VENT DE CAMARÕES AO CHAMPAGNE 74
Massa folhada recheada com camarões e molho champagne.

+ ½ FONDUE DE QUEIJO 145
Acompanha cesta de pães e batatinhas cozidas.

+ RACLETTE 79
*Batatas com queijo Raclette derretido.
Acompanha pepino, cebola e páprica.*

+ SALSICHA DE VITELA GRELHADA (Kalbsbratwurst) 62
*Servida fatiada com molho mostarda ou rôti com cebola.
Acompanha broa artesanal.*

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (½ dz) 98 (1 dz) 179

VIEIRAS GRATINADAS COM PARMESÃO 94



GOULASH HÚNGARO



Especialidades

STROGONOFF DE MIGNON 110

Acompanha arroz e batata palha artesanal.

GOULASH HÚNGARO (suave ou picante) 115

*Mignon em cubos grelhado com molho rôti, tomate, vinho tinto e páprica.
Servido com Spätzli na manteiga.*

LOMO SALTADO | CHORRILLANA 115

*Mignon em cubos grelhado com cebola, tomate, pimentões e shoyu.
Servido com arroz, batata palha artesanal e pimenta Ají.*

PERNIL DE CORDEIRO GRELHADO AO MOLHO CURRY 120

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

CONFIT DE CANARD À L'ORANGE 125

*Pato assado ao molho rôti com laranja e vinho tinto.
Servido com Spätzli na manteiga e repolho roxo.*

+ EMINCÉ DE VITELA (Zürcher Geschnetzeltes) 120

*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) 95

Servida com batata Rösti e molho mostarda ou rôti com cebola.

+ ÄLPLERMAGRONEN “MACARRÃO DOS ALPES” 90

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



ROQUEFORT



Filet Mignon

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

ROQUEFORT 120 **POIVRE VERT** 120

MOSTARDA DIJON 120 **FUNGHI** 120

TARTUFO 130

Molho bechamel com salsa tartufata de trufas negras.

CAFÉ DE PARIS 125

Tradicional molho do Chalet Suisse com manteiga e ervas.

BÉARNAISE 120

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

MEDALHÕES CHEZ ARTHUR 125

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

CHAMPIGNON À PROVENÇAL 120

Na manteiga com alho e ervas de Provence.

Risotos

RISOTO AO FUNGHI COM MEDALHÃO DE MIGNON 125

RISOTO DE GRANA PADANO COM MIGNON POIVRE VERT 125

**RISOTO DE ASPARGOS FRESCOS COM MEDALHÃO DE MIGNON
GRATINADO COM QUEIJO BRIE** 130



CAMARÕES AO CHAMPAGNE



Camarões

CAMARÕES AO CHAMPAGNE 140

Servido com arroz branco e batata palha artesanal.

CAMARÕES AO CURRY 140

Servido com arroz branco, batata palha e chutney de abacaxi.

CAMARÕES À PROVENÇAL 140

Servido com arroz branco e batata sauté.

CAMARÕES À MILANESA 140

Servido com arroz à grega, batata sauté e molho tártaro.

STROGONOFF DE CAMARÃO 140

Servido com arroz branco e batata palha artesanal.

CAMARÕES FLAMBADOS NO PERNOD COM ESTRAGÃO 160

Servido com arroz branco 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 130

MOQUECA DE CAMARÃO 140

MOQUECA MISTA DE PESCADA AMARELA E CAMARÃO 140





MOQUECA MISTA



Frutos do Mar

TAGLIATELLE COM CAMARÕES AO MOLHO DE QUEIJO EMMENTAL 140

BACALHAU GADUS MORHUA 140

*Lombo grelhado no azeite com tomate, cebola, azeitona e alecrim.
Servido com arroz branco e batata sauté.*

LINGUADO COM AMÊNDOAS NA MANTEIGA 120

Servido com batata sauté e legumes na manteiga.

LINGUADO AO MOLHO CHAMPAGNE COM CAMARÕES 140

Servido com arroz branco e batata palha artesanal.

PESCADA AMARELA COM FUNDO DE ALCACHOFRA À PROVENÇAL 130

Servido com batata sauté e legumes na manteiga.

PESCADA AMARELA AO MOLHO MARACUJÁ 130

Servido com arroz branco e batata sauté.

PESCADA AMARELA COM FINAS ERVAS 130

Servido com batata sauté e legumes na manteiga.

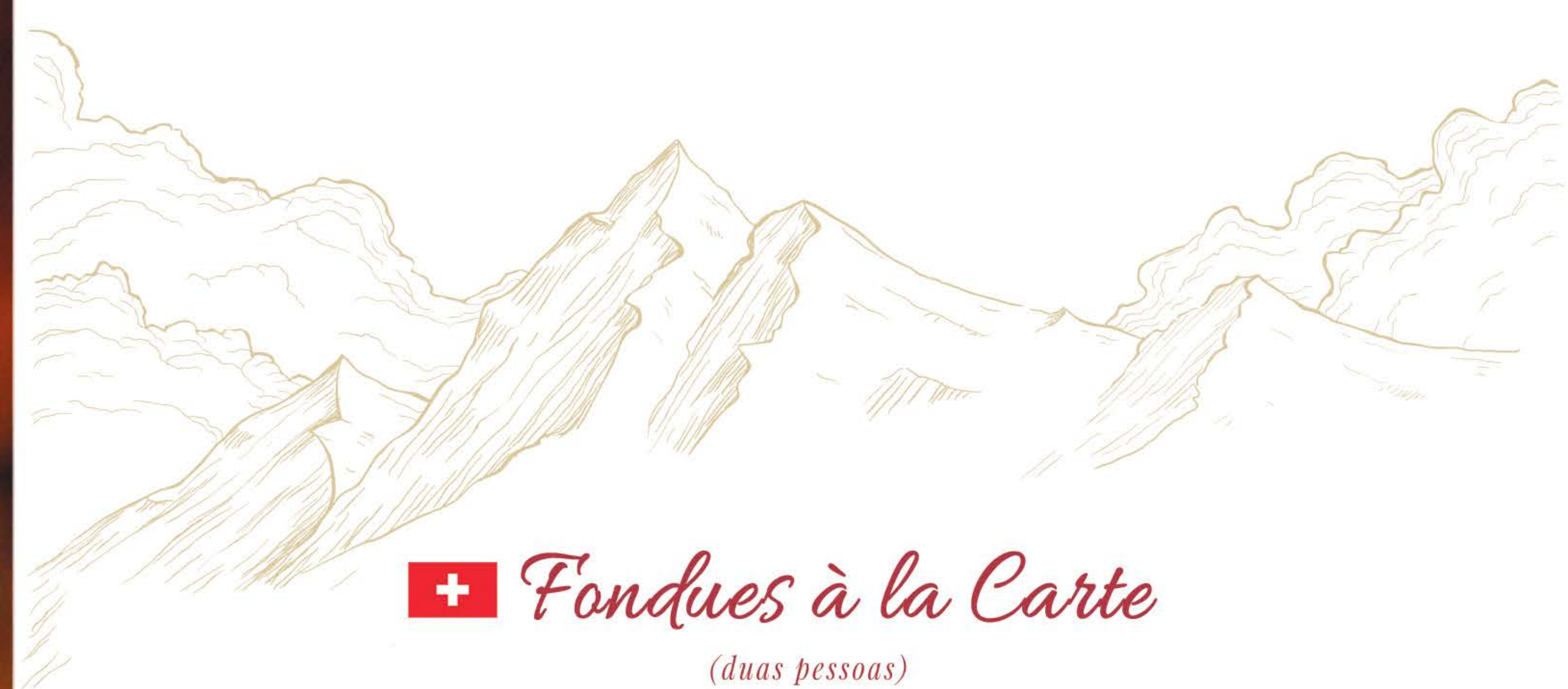
LAGOSTA À THERMIDOR 360 (duas pessoas)

Acompanha arroz branco e batata sauté.

**mediante reserva*



FONDUE DE QUEIJO



Fondues à la Carte

(duas pessoas)

FONDUE DE QUEIJO 270

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

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO EXTRA:

Viande des Grisons (Bündnerfleisch) 62

Carpaccio de carne seca típico do cantão de Grisons na Suíça.

FONDUE ORIENTAL | CHINOISE 340

Acompanha batata Rösti e molhos variados.

Mignon cortado em finas fatias e cozido num temperado caldo de carne.
Sem fritura, cheiro no ambiente e mais saudável.
Fondue de carne mais popular na Suíça, conhecida como Chinoise.

FONDUE BOURGUIGNONNE 340

(servido na terça, quarta e quinta-feira)

Acompanha batata Rösti e molhos variados.

Mignon cortado em cubos e frito no óleo de algodão.

Sequência de Fondues

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

FONDUES DE QUEIJO, CARNE E CHOCOLATE

240 por pessoa

SEQUÊNCIA KIDS - 06 A 10 ANOS

120 por criança

