



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 fait maison – 15cm 14€

Rillette 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, 19€
Jambon cru et fumé, rillette, grison, saucisson

Gromperekichelcher et sa compote – 3 pièces 12€



« 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€

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€



POUR LES CARNIVORES

Bœuf Angus Irlandais	39€
Beurre maitre d'hôtel OU Sauce échalote ciboulette OU nature	
Hamburger d'effiloché de canard , sauce aux épices et wedges	25€
Andouillette AAAAA , sauce moutarde, gromperekichelcher, salade	29€
« Le fameux » cordon bleu de dinde pané du Chef !	26€
Tomates grappe, coquillettes au beurre	
Spare ribbs , travers de porc fumés, caramélisés aux épices	26€
Carpaccio de bœuf Angus tapé à l'ancienne	33€
Tagliata d'entrecôte Luxembourgeoise , roquette et pommes de terre sautées	34€

NOS SALADES

Fjord	27€
Saumon fumé maison, crevettes roses, concombre, œufs de saumon, vinaigrette écrémée aux fines herbes	
Le Chalet	25€
Salade frisée, lardons, œuf poché, pommes de terre sautées, croutons, vinaigrette moutardée	
La Chèvre	26€
Brique de chèvre, crème ciboulette, sirop de liège et huile de noix	
Corléone	
Mozzarella Di Bufala, tomate, jambon fumé, balsamique, pignons, roquette	27€
Nordique	
Maatjes, pommes de terre, oignons, crème ciboulette, haricots verts, baies roses	25€

NOS ALPAGES

Solo Raclette,	24€
Pommes de terre au four gratinées au fromage de Savoie et jambon fumé	
Boite de camembert, mouillettes et salade	24€

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

Nous Proposons tous les samedis midi, lors de la
belle saison :

**Barbecue en terrasse
avec buffet d'accompagnements variés**

Le chalet est ouvert tous les après-midis pour
une petite restauration et boissons,
avec notre nouveau terrain de pétanque !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour toutes nos soirées, infos & événements !





CHALET DE LA KREUZERBUCH

Pour toutes réservations de plus de 10 couverts nous vous demandons d'établir un menu unique pour la tablée.

Ce menu peut être élaboré par vos soins d'après les mets proposés sur notre carte Ou nous vous suggérons notre Menu Montagnard pour 52€ par personne hors boissons.

MENU MONTAGNARD

Flamekuch

Tarte flambée traditionnelle maison à partager, servi sur grande planche

Duo de raclette ou fondue Bourguignonne

Plateau de charcuteries luxembourgeoises

Frites, salade et assortiment de sauces, salade et pommes de terre grenailles

Tarte de saison

Nous restons à votre disposition pour vos demandes, en cas d'allergies ou autres.