



Chalet de la Kreuzerbuch

Version estivale

Cet hiver, Le Chalet devient votre refuge chaleureux au cœur de la montagne !

Installez-vous dans notre ambiance cosy, imaginez le feu qui crépite, et laissez-vous envelopper par la magie de la saison hivernale.

Après une balade en forêt enneigée ou une journée au grand air, réchauffez-vous autour d'un vin chaud ou d'un chocolat onctueux, servis tout l'après-midi dans notre bar convivial.

Côté assiette, l'hiver s'invite à table : généreuses fondues, raclettes gourmandes, belles pièces de viande mijotées et notre incontournable andouillette, qui réchauffent corps et esprit.

Un hiver savoureux et réconfortant vous attend au Chalet !

A PARTAGER OU EN ENTREE...

Flamekuch Tarte flambée traditionnelle maison

- Classique 16€
- Munster 19€
- Saumon 19€
- Bergère 19€

Saucisson fumé maison – 15 cm 14€

Rillette de porc maison, cornichons et petits oignons 14€

Figues caramélisées, viande de grison et burrata crémeuse sur roquette 18€

Bruschetta Italienne, roquette vinaigrette 18€

Tartine de saumon mi cuit sur toast, salade 21€

Planche campagnarde,
Jambon cru et fumé, rillette, grison, saucisson 19€

Tartine d'os à moelle rôti à la fleur de sel 23€

Gromperekichelcher et sa compote chaude ou froide – 3 pièces 12€

Hareng à la luxembourgeoise 21€

Terrine de tête persillée en gelée 16€

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€

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	
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	
Carpaccio de bœuf Angus tapé à l'ancienne	33€

Préparations 100% maison

Cochons locaux élevés en plein air et sans conservateur

Saucisse de campagne XL faite maison, purée et jus de cuisson	28€
Spiringue XL caramélisé au soja	28€
Spare ribs, travers de porc fumés, caramélisés aux épices	26€

NOS SALADES

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	

« 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€

LA REBLOCHONNADE

Reblochon fermier à gratiner soi - même

Pomme de terre au lard et salade verte

29€ par personne

NOS ALPAGES

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

(jusque 10 ans : plat et boule de glace) 14€

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

A partir de 10 personnes nous vous demandons d'établir un menu unique pour toute la table d'après nos produits de la carte ou de vous laisser tenter par notre menu montagnard.

MENU MONTAGNARD 52€

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

NOS PETITS TRUCS EN PLUS !

Du Vendredi au dimanche inclus le chalet reste **OUVERT LES APRES MIDI** pour vous permettre de profiter d'une boisson chaude et même d'une glace à déguster ou d'une planche à partager !

A vos agendas :

- Soirée Couscous le Jeudi 2 Octobre Et le 20 Novembre au soir
- Soirée « Les Bronzés » le 11 décembre au soir

Et encore pleins d'autre évènements dans tous nos 3 maisons

Consultez le QR code pour découvrir toutes nos soirées !



Nous restons à votre disposition pour vos demandes,
en cas d'**ALLERGIES** ou autres **INTOLERANCES** alimentaires.

Effectuez vos **RESERVATIONS EN LIGNE** via notre site !

www.lagaichel.lu

Suivez-nous sur les **RESEAUX SOCIAUX** pour toutes nos soirées,
infos & événements !

