



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA CALÈCHE
BIENVENUE À LA CALÈCHE
WELCOME TO LA CALÈCHE

Liebe Gäste,

Es ist uns ein Vergnügen, Sie im Restaurant La Calèche willkommen zu heissen.

Lassen Sie sich von unserem à-la-carte Menü begeistern!

Wir bieten Hausgemachtes aus besten Zutaten. Im Dezember 2021 wurde unser Restaurant mit dem Label «Fait Maison» geehrt, das von GastroSuisse, der Fédération romande des consommateurs (FRC), der Semaine du Goût und Slow Food CH erstellt wurde.

Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und «e Guete»!

Chers Clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au restaurant La Calèche.

Laissez-vous tenter par notre carte de saison !

Nous proposons des plats faits maison préparés avec les meilleurs ingrédients. En décembre 2021 notre restaurant a été honoré du label « Fait Maison », établi par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Bon appétit et belle soirée !

Dear Guests,

It is our pleasure to welcome you to the restaurant La Calèche.

Be inspired by our à la carte menu.

We offer homemade dishes made with the very best ingredients. In December 2021 our restaurant was honoured with the "Fait Maison", a label, established by GastroSuisse, the Fédération romande des consommateurs (FRC), the Semaine du Goût and Slow Food CH.

We wish you enjoyable and happy moments. Bon appetit !

Mehr Informationen auf / plus d'infos sur / more info on www.labelfaitmaison.ch





VORSPEISEN / LES ENTRÉES / **STARTERS**

Gemüsecremesuppe	CHF	10.--
Velouté de légumes		
<i>Vegetable cream soup</i>		
Grüner Salat	CHF	8.--
Salade verte		
<i>Green salad</i>		
Gemischte Saisonsalate	CHF	12.--
Salade mêlée de saison		
<i>Mixed seasonal salad</i>		
Tomaten und Mozzarellasalat	CHF	14.--
Salade tomate - mozzarella		
<i>Tomato and mozzarella salad</i>		
Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, knuspriger Speck, Ei, Croutons und Parmesan	CHF	23.--
Salade César avec blanc de poulet rôti, lard croustillant, oeuf, croûtons et parmesan		
<i>Caesar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, egg, croutons and parmesan</i>		
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Salatbouquet	CHF	22.--
Saumon fumé et crème de raifort, toast et bouquet de salade		
<i>Smoked salmon with horseradish cream sauce, toast und salad bouquet</i>		



Pastas

Pasta oder Spaghetti Napoli / Bolognese

CHF 21.-- / 23.--

Pâtes ou spaghetti Napoli / bolognaise

Napoli / Bolognese style pastas or spaghetti

Fondues

Fondue der Käserei „Au Palais du Fromage“ in Corbières (Freiburg), die zum Weltmeister 2023-2024 gekürt wurde, eine Mischung aus Gruyère und Vacherin.

Fondue de la fromagerie « Au Palais du Fromage » à Corbières (Fribourg), sacrée champion du Monde 2023-2024, mélange gruyère et vacherin.

Fondue from the cheese dairy 'Au Palais du Fromage' in Corbières (Fribourg), crowned World Champion 2023-2024, a blend of Gruyère and Vacherin cheeses.

Fondue, 200 Gr. p.P., min. 2 Personen

CHF 28.-- p.P.

Tomatenfondue / Fondue à la tomate / Tomato fondue
200 Gr. p.P., min. 2 Personen

CHF 28.-- p.P.

Fonduemenu

Grüner Salat – Fondue - Fruchtsalat nach Wunsch mit Kirsch
200 Gr. p.P., min. 2 Personen

CHF 38.-- p.P.

Menu Fondue

Salade verte – fondue – macédoine de fruits arrosée de kirsch si souhaité
200 gr. p.p., min. 2 personnes

Fondue menu

Green salad – fondue – fruit salad with Kirsch if desired
200 gr. p.p., min. 2 persons



HAUPTGÄNGE / PLATS / MAIN DISHES

Hamburger Holiday mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, Pommes Korb und Krautsalat** CHF 27.--

Hamburger Holiday avec de la viande de bœuf, tomates et oignons, corbeille de frites** et salade de chou

*Hamburger Holiday with beef meat, tomatoes and onions basket of French Fries** and coleslaw*

Kartoffel-Cassolette mit Käse überbacken, mit kleinem grünen Salat CHF 25.--

Cassolette de pommes de terre gratinée au fromage, petite salade verte

Potato "cassolette" gratined with cheese with a small green salad

Wiener Putenschnitzel, Pommes Frites und Salatbouquet** CHF 27.--

Escalope de dinde à la viennoise, pommes frites** et bouquet de salade

*Vienna-style turkey escalope, French fries** and salad bouquet*

Marinierte Schweinefleischspare Ribs, Kartoffelchips und Gemüse CHF 29.--

Spare-ribs de porc marinées, chips de pomme de terre et légumes

Marinated pork spareribs, potatoe chips and vegetable

Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse CHF 35.--

Entrecôte de bœuf grillée et beurre aux herbes, gratin dauphinois et légumes

Grilled beef Entrecote with herb butter, potatoe gratin and vegetables

Fleischherkunft - Provenance de la viande - Meat provenance

Schwein - porc - pork: Schweiz, Suisse, Switzerland

Pute - dinde - turkey: Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind - boeuf - beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

**** die Speise erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht wie die Mayonnaise-Basis unserer Salatsaucen.**

** le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » comme la base mayonnaise de nos sauces à salades.

** the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison like the mayonnaise for our salad dressing.



DESSERTS

Frischer Fruchtsalat, nach Wunsch mit Kirsch Schnaps Macédoine de fruits frais arrosée de kirsch si souhaité <i>Fresh fruit salad with kirsch if desired</i>	CHF	7.--
Dunkles Tobleronemousse Mousse au Toblerone foncé <i>Dark Toblerone mousse</i>	CHF	9.--
Eiskugel** / boule de glace** / scoop of ice cream** Vanille / Schokolade / Zitron / Erdbeer / Aprikose / Mango Vanille / chocolat / citron / fraise / abricot / mangue <i>Vanilla / chocolate / lemon / strawberry / abricot / mango</i> Mit Schlagrahm / avec de la crème chantilly / with cream	CHF	4.-- + CHF 1.--
Coupe Dänemark Vanilleeis** mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm Glace vanille**, sauce au chocolat chaud et crème chantilly <i>Vanilla ice-cream**, hot chocolate sauce and cream</i>	CHF	12.--
Coupe Valaisanne Aprikosen-Sorbet** mit Aprikosenlikör Sorbet** à l'abricot avec de l'abricotine <i>Apricot sorbet** with liquor of apricots</i>	CHF	12.--
Coupe Colonel Zitronen-Sorbet** mit Vodka Sorbet** au citron avec de la vodka <i>Lemon sorbet** with vodka</i>	CHF	12.--
Coupe Williamine Birnensorbet** mit Williams Birnen Likör Sorbet** à la poire avec de la liqueur de williamine <i>Pear sorbet ** with liquor of Williamine</i>	CHF	12.--