



Une joie prolongée !

Voici la proposition pour éviter une rentrée tardive. Nous vous proposons de séjourner dans une de nos chambres avec beaucoup d'ambiance, soit :

avec bain et douche, Télé satelite et minibar 126.--
dans une chambre à une personne individuelle 146.--

ou avec jacuzzi et petit coin de salon, quelques une avec cheminée,
grande terrasse et jacuzzi à deux 151.--

*Loveroom --- atmosphère romantique dans la chambre (jusqu'à 14 h)
196.- de Dimanche à vendredi, par personne et par jour, le menu inclus*
***Nouveau : 12 chambre avec jacuzzi glissent de la salle de bain au
balcon ainsi vous respirez l'air pur du printemps***

Les moments de détente sont précieux et importants! Appréciez notre piscine couverte à 30°C, le sauna, ou le bain à vapeurs. Gâtez-vous avec une massage ou autres traitements de notre masseuse diplômé.

Vous serez reposés et prêts à attaquer à nouveau votre vie professionnelle.

Sera heureux de recevoir votre réservation.
la famille Fetzer ainsi que leurs collaborateurs.

Tel. 033 - 675 80 10 Fax 033 - 675 80 11
e-mail : info@chalethotel.ch www.chalethotel.ch

Talon: Veuillez noter vos coordonnées, si vous désirez recevoir ce menu régulièrement.

Nom:.....

Rue:.....

Ville:.....

e-mail:.....

28ème

Gourmandises du Printemps

du 12 au 28 mars 2010

5 services à quatre choix
au prix de

Fr. 59.--

Visitez notre site : chalethotel.ch


CHALET-HOTEL ADLER
CH-3718 KANDERSTEG





*Notre menu des
Gourmandises printanières
est servi de 12 à 14.00 et de 18 à 21.30 heures
Nous n'utilisons que des produits frais et
la préparation est faite avec nos plus grands soins.
A vous de choisir et de composer votre menu.*

*Nous vous offrons un apéritif de dimanche à jeudi -
un verre de Prosecco et créations du Pizzaiolo*

Menu

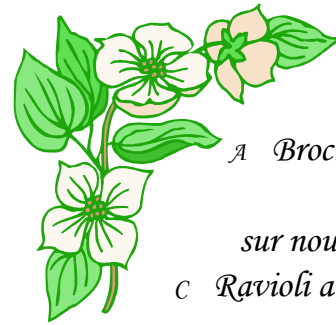
Le buffet de pains divers suisses et italiens et variation de beurres

Entrées froides

- A Salade printanière et vinaigrette au sésame*
- B Terrine de foie gras et jambonneau salé cuit longtemps
à la salade d'oignons printaniers*
- C Cannelons de betteraves rouges farcies à la mousse de truite fumée
sur toast au romarin et essence de raifort*
 - D Tatare de boeuf piquant au cognac*

Soupes

- A Duo de potages de basilic et citron vert à la cigale de mer*
- B Crème d'asperges vertes aux pointes d'asperges et filets d'orange*
 - C Soupe froide de pommes au champagne*
 - D Crème de patates douces aux pralinés de piment et gingembre*



Entrées chaudes

- A Brochette de yakatori-poulet sur salade d'avocat et fraise*
- B Coquilles Saint-Jacques rôties
sur nouilles au curry maison et boulettes de manque*
- C Ravioli aux asperges et morilles sur pois mange-tout glacés*
 - D Petite Pizza aux oignons printaniers,
fromage frais, artichauts et tomates*

Plats principaux

- A Steak au poivre flambé à votre table
accompagné de pommes allumettes et bouquet de légumes*
- B Filet de porc en manteau de pain au espuma d'ail „solo“
boulettes de semoule et légumes printaniers*
- C Filet de dorade rôti au pak-choi poché,
risotto d'orge et sauce de safran-Pernod*
- D Asperges vertes et blanches gratinées à la sauce hollandaise
et pommes de terre perlier*

Desserts

- A Gâteau au chocolat à la crème de Porto glacée*
- B Sorbet de Litchi sur lit de mélisse
citronné et granité de Moscato*
- C Assiette de fromage aux souris de
sauge et noix*
- D Beignets farcis aux fraises
et rhubarb sur
mousse de vanille-mascarpone*

