



1º Prato

Fondue de Queijo

*Uma seleção de queijos Emmental e Gruyère,
é fundida com vinho branco seco e kirsch.*

*O pão dormido, batatinhas ao alecrim, o crocante aipo, brócolis,
folhados artesanais de goiabada, cebolinhas e pepinos em conserva caseira,
são os ingredientes a serem mergulhados na fondue.*

2º Prato

La Pierrade

*O Belle du Valais orgulha-se de ter criado no ano de 1990 a “La Pierrade”,
um prato que se difundiu em Gramado e pelo Brasil.
Aqui você pode degustar o prato “original”, no restaurante onde foi concebido.*

*Pequenos escalopes de carnes especiais são grelhados sobre pedra vulcânica,
acompanhados de nossos molhos e batata suíça.*

Sobremesa

Fondue de Chocolate

*Selecionamos o melhor chocolate caseiro de Gramado
para acompanhar nossos waffles, frutas naturais, frutas em passas e
castanhas caramelizadas, deliciosos ao serem mergulhados na fondue.*

Menu Suíço
com La Pierrade de quatro filés
Mignon, Frango, Cordeiro e Vitela

R\$ 290,00 - para 1 pessoa

não cobramos taxa de serviço
