





瑞士美食传奇

汇聚阿尔卑斯山区的风味精髓与传统智慧，

历经世纪传承，

以时令风物谱写美味篇章。

在Chalet餐厅，我们虔诚复刻这份山间馈赠。

桌边服务

热前菜

瓦莱州热烤奶酪

瑞士传统熔岩奶酪配新土豆与酸黄瓜
148

主菜

推车桌边服务

烤特级牛肋排配烤土豆、约克郡布丁、蘑菇及烤肉原汁
288

法式压血鸭

经典整鸭现榨烹制（双人份）
588 *需提前预订

甜品荟萃

橘香沙巴雍

我们的特色恰恰舞甜品（需至少两人份起订）
58

法式橙香可丽饼

薄片可丽饼浸于橙味酱汁中烹制，以柑曼怡甜酒火焰燃烧
58

火焰樱桃

樱桃于樱桃利口酒中烹制，配樱桃白兰地火焰燃烧，佐肉桂冰淇淋
58

甜品推车

所有甜品均搭配鲜奶油、酱汁及意式冰淇淋
48

圣多诺黑泡芙挞

水果塔冰淇淋

杏仁饼干

苹果挞

精选芝士拼盘

28 单份供应

特色咖啡

威廉梨酒香慕斯

洋梨与梅子白兰地的邂逅
78

皇家咖啡

干邑白兰地、鲜奶油
78

卡里普索咖啡

朗姆酒、咖啡利口酒、鲜奶油
78

冷盘开胃菜

鸡尾酒虾

鲜嫩大虾配鸡尾酒酱汁及爽脆沙拉
78

罗马帝国沙拉

经典凯撒沙拉
78

鞑靼牛肉

谷饲牛菲力手工现制
138

挪威烟熏三文鱼

三文鱼脊肉佐传统酱料
148

海洋之珠

爱尔兰鲜蚝半打佐经典酱汁
228

热前菜

香煎鸭肝

法式鸭肝佐波特酒浓缩汁
158

经典松露芝士火锅

双人份
228

热汤

野生蘑菇奶油浓汤

招牌菌菇浓汤佐巨型面包卷
78

法式洋葱汤

法式风味洋葱汤，配牛肉清汤、洋葱片、烤面包丁及格鲁耶尔奶酪
88

龙虾浓汤

缅因龙虾, 奶油, 蟹肉丸子
98

海鲜珍馐

挪威三文鱼菲力

香煎三文鱼配土豆方旦、茴香及细香葱柠檬黄油汁
168

热月龙虾

缅因龙虾配香料饭与绿芦笋
108 每百克

多佛龙利鱼

配以棕黄油及格勒诺布尔风味酱汁，佐时蔬
598

肉食盛宴

玉米谷饲鸡

香煎鸡胸肉配鸡腿及鹅肝肉卷，炒黑喇叭菌，
马德拉酱汁及土豆
198

普罗旺斯风味羊肋排

香草裹30天谷饲塔斯马尼亚羊肋排配普罗旺斯风味酱汁，
佐土豆、西兰花苗及胡萝卜
248

炖牛脸颊肉配马德拉酱

精选牛脸颊肉慢炖，配胡萝卜、土豆泥及马德拉酱汁
188

苏黎世小牛肉

嫩煎牛肉片配蘑菇奶油汁 黄金土豆饼
248

勃艮第火锅

鲜嫩安格斯菲力牛肉于热油中烹制，配辣根酱、青酱及芥末酱
258

提请您留意：任何特殊饮食需求请提前告知，我们将竭力提升您的用餐体验
菜单价格以马来西亚令吉标注，且需加收相应税费

