



## LE RESTAURANT

Chaleureux, accueillant et typique, Le Chalet vous reçoit façon « maison ». Une carte simple aux accents de terroir, vous fait apprécier des plats traditionnels suisses. Un service soigné et convivial sans oublier un cadre rustique qui permet au Chalet d'allier qualité et savoir-vivre. A découvrir absolument !

### DAS RESTAURANT

Das charakterische Restaurant strahlt eine gemütliche Atmosphäre aus. Man empfängt Sie hier sehr herzlich, und Sie fühlen sich sofort wie zu Hause. Eine einfache Karte mit regionalen Produkten, gibt Ihnen die Möglichkeit typisch schweizerische Gerichte zu geniessen. Eine gepflegte und freundliche Bedienung, ohne das rustikale Ambiente zu vergessen, trägt dazu bei Qualität und Lebensart zu vereinen. Unbedingt zu entdecken!

### THE RESTAURANT

So welcoming and satisfyingly traditional is its atmosphere, that going to Le Chalet is a warm experience of home. Built around local produce, the simple menu is an invitation to relish typical Swiss cuisine. The service, as attentive as it is friendly, and its delightfully rustic decor combine to make Le Chalet a haven of quality and savoir-vivre. All in all, a simply unmissable experience!



## Authenticité du Pays-d'Enhaut

En tant que restaurant ambassadeur de la marque Pays-d'Enhaut, Produits Authentiques, vous êtes certains de profiter d'une belle gamme de produits fabriqués au Pays-d'Enhaut. Fromages de vache, de chèvre ou de brebis, spécialités carnées, miel ou sirop, leurs saveurs vous étonneront.

### Authentizität des Pays-d'Enhaut

Das Chalet steht für die Marke Pays-d'Enhaut und einheimische Produkte. Also zögern Sie nicht von einer erstklassigen einheimischen Produkten-Palette zu profitieren. Die Qualität, der ausgezeichnete Geschmack der verschiedenen Käse Sorten (von der Kuh, vom Schaf, von der Ziege), der Fleischsorten, des Honigs und des Sirups werden Sie mehr als überraschen

### The Authentic Pays-d'Enhaut

Le Chalet serves as the official shop-window of the Pays-d'Enhaut, Authentic Produce brand. As such, you are sure to find a rich variety of locally produced foodstuffs – cow-, goat- and sheep-milk cheeses, meat specialities, honey and syrups – whose flavours will intrigue and delight you.



le  
**Chalet**  
RESTAURANT & FROMAGERIE  
DE DÉMONSTRATION



CHÂTEAU-D'OEX



## LA FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION

Véritable attraction touristique de Château-d'Oex, Le Chalet vous offre le spectacle de la fabrication artisanale au feu de bois du fromage à pâte dure **Le Chalet Bio**, au milieu de son restaurant. Du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30 ou sur réservation (dès 15 personnes).

### Käseherstellung

Die Käseherstellung des Hartkäses «**Le Chalet bio**» auf Holzkohle-Feuer mittem im Restaurant, stellt eine touristische Attraktion dar. Mittwoch bis Sonntag von 10.30-12.30 Uhr oder nach Voranmeldung (ab 15 Personen).

### Traditional cheesemaking, live

Le Chalet's daily presentation of our own **Le Chalet Bio** firm cheese being made in the ancestral manner – in a copper kettle over an open wood fire – in the middle of the restaurant has quite rightly become a veritable tourist attraction. From Wednesday to Sunday between 10.30am and 12.30pm, or at other times with a reservation (for groups of 15 or more).



## LE MAGASIN

Vente de produits de la marque Pays-d'Enhaut, Produits authentiques, du fameux fromage Le Chalet Bio ainsi que d'autres produits locaux et des souvenirs touristiques de la Région.

### Die Boutique

Verkauf der Marke Pays-d'Enhaut, einheimische Produkte. Hier finden Sie den berühmten Le Chalet Bio Käse sowie andere lokale Produkte und Souvenirs der Gegend.

### The shop

Products of the Pays-d'Enhaut, Authentic Produce range are available to buy: from the remarkable Le Chalet Bio cheese, through the whole range of other local specialities to tourist souvenirs of the region.



## LA MAQUETTE DU MOB

Petits et grands, laissez vagabonder votre imagination en découvrant la maquette miniature de la ligne du MOB desservant la région de Montreux à l'Oberland bernois... Imaginez-vous dans ce p'tit train et admirez le paysage qui s'offre à vous !

### Zugmodell Montreux Berner Oberland Bahn

Lassen Sie beim besichtigen des Zugmodells MOB Bahn Ihrer Phantasie freien Lauf, und begeben Sie sich auf die Reise von Montreux ins Berner Oberland. Wunderschöne Landschaften werden an Ihnen vorbeiziehen.

### The Montreux-Bernese Oberland model train

Come young and young at heart and marvel at the extraordinarily detailed working model of the MOB railway line that joins the lake town of Montreux with the alpine region of the Bernese Oberland. Just imagine yourself riding the miniature train and admiring the spectacular landscape it travels through.



**Le Chalet**   
Restaurant et Fromagerie de démonstration  
à Château-d'Oex

Route de la Gare 2  
1660 Château-d'Oex

+ 41 26 924 66 77

lechalet-fromagerie@bluewin.ch  
[www.lechalet-fromagerie.ch](http://www.lechalet-fromagerie.ch)



**Ouverture | Öffnungszeiten | Openings**  
Lun|Mo|Mo - Dim|So|Su: 08h30 - 18h00

Ouverture en soirée pour groupes ou séminaires sur demande

