

Era uma vez um 
Chalezinho
gramado

A encantadora cidade da Serra Gaúcha, Gramado, famosa pela arquitetura de influência européia, pela diversidade de chocolaterias, pelo frio ao longo do ano e pelo acolhimento aos turistas, é o novo destino do Era uma vez um Chalezinho.

Você sabia que essa linda cidade foi inspiração para a origem e abertura do 1º Chalezinho em 1979?

Depois de Belo Horizonte, São Paulo e Campos do Jordão, o Chalezinho volta à sua origem.

Venha viver emoções inesquecíveis em Gramado.

 **PRESTIGIE NOSSOS MÚSICOS**

você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.
Couvert artístico R\$18,00 por pessoa.

 Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

 Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

CONHEÇA NOSSAS UNIDADES

Morumbi - São Paulo



Itaim - São Paulo

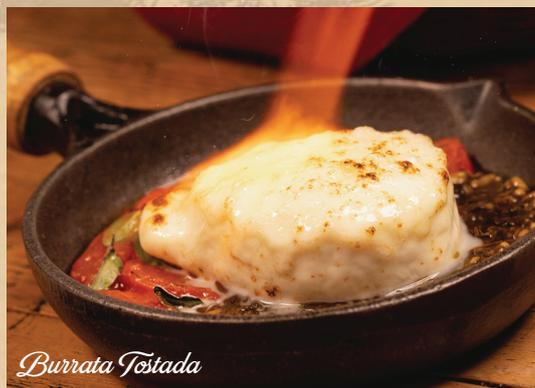


Campos do Jordão - São Paulo



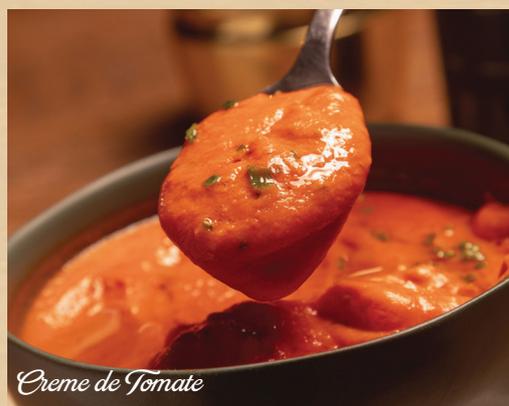
ENTRADAS

- COUVERT** (por pessoa) 32
pão de castanhas, grissini de parmesão, manteiga com flor de sal, compota do dia, malakoff e molho mostarda e mel
- SALADA MAISON** 42
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas
- FONDUE DE COXINHA** 46
coxinhas sequinhas e crocantes acompanhadas de Catupiry®
- RACLETTE ORIGINAL** 83
queijo Raclette, tomate grape, batata, salsicha, pickles e torradas libanesas
- TOSTADA DA SERRA** 52
cogumelos portobello, tomates, brioche tostado e queijo da serra gratinado
- BURRATA TOSTADA** 71
pesto, pomodoro de tomate sweet e lascas de parmesão



SOPAS

- SOPA DE CEBOLA** 56
clássica sopa de cebola com crosta de Gruyère gratinado
- CREME DE TOMATE** 56
receita de família servida com croutons e crocante de bacon



PRATOS

INDIVIDUAL

PARA 2
PESSOAS

*Pratos para uma pessoa será cobrado 60% do valor

RACLETTE BABY BEEF

200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada

89

164

MASSA DOS ALPES

clássica massa finalizada com fondue de queijos e pancetta crocante

98

MEDALHÃO TRUFADO E PENNINE AO FORMAGGIO 107

grelhado, molho com trufas negras, massa com fonduta de parmesão

PARMEGIANA À RACLETTE

filet mignon empanado, pomodoro e queijo raclette gratinado com fritas super crocantes

129

198

CORDEIRO SUÍÇO

200g grelhado, redução de vinho do porto, purê de maçã e deliciosa batata rösti

118



Parmegiana à Raclette



Raclette Baby Beef

PRATOS

INDIVIDUAL

PARA 2
PESSOAS

*Pratos para uma pessoa será cobrado 60% do valor

RISOTO DE CAMARÃO preparado na água de tomates frescos, camarões e tomates confitados	116	
Ø TRUTA À FLORENTINA truta grelhada, espinafre, cogumelos, tomatinhos sweet grape e queijo colonial	118	197
STEAK À DIANA ícone na longa história do Chalezinho, filet grelhado, flambado ao cognac com arroz puxado no molho da carne, cogumelos e mostarda dijon	128	197
Ø FILET À ZURIQUE clássico suíço de filet mignon ao molho cremoso com cogumelos e batata rösti	129	205
PARRILLA CHALEZINHO - 600G dois incríveis cortes, entrecôte e assado de tira raças britânicas acompanhados de arroz carreteiro bem suculento, ovo poche e crispy de couve		245



FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães, pickles, batata sauté e polenta frita

- | | |
|---|-----|
| ❖ ORIGINAL | 161 |
| a mesma servida nos Alpes Suíços
emmental, gruyère e kirsch | |
| ❖ SUAVE | 143 |
| consistência leve e agradável ao paladar
emmental, gruyère e estepe | |
| ❖ QUATTRO FORMAGGI | 152 |
| ementhal, gruyère, estepe e gorgonzola | |
| ❖ MARGUERITA | 146 |
| emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate,
manjericão e parmesão | |
| ❖ COGUMELOS | 152 |
| emmental, gruyère com shimeji e shiitake
finamente temperados | |
| ❖ SEM LACTOSE | 146 |
| seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto
do cliente de tomate seco e orégano | |



Fondue de Queijo Original



Fondue Marguerita

FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães, pickles, batata sauté e polenta frita

FONDUE DE QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO 152

exclusiva combinação de queijos Faixa Azul, finamente finalizado com o tradicional parmesão com maturação de 12 meses para um sabor marcante com elasticidade e deliciosamente cremoso



FONDUE INCRÍVEL BY CHALEZINHO 233

um sabor surpreendente e totalmente vegana. Receita exclusiva, preparada com queijos provolone e parmesão. Para acompanhar: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis



PORÇÃO INDIVIDUAL 152

fondue Vegana Incrível by Chalezinho

*Todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.



Fondue de Queijo Faixa Azul

FONDUE DE CARNE

carne preparada no **consommé de vinho** (vinho tinto 0% de álcool, mirepoix de legumes, ervas aromáticas e carne) ou **Chinoise** (caldo de carnes, mirepoix de legumes, ervas aromáticas, funghi seco e cogumelos paris)

Porção sugerida para 2 pessoas

☞ ACOMPANHA:

Pães: torradas de alho quentinhas.

Molhos: ☞ alho, ☞ queijo, ☞ rosé, poivre, ☞ ervas, ☞ abacaxi apimentado, cogumelos e ☞ mostarda

☞ FILET	227
400g chateaubriand de filet	
☞ FILET MIGNON E BABY BEEF	191
200g de filet mignon + 200g de baby beef	
☞ CARNES VERMELHAS	191
200g filet mignon + 100g baby beef + 100g cordeiro	
☞ COMPLETO	170
80g filet mignon + 80g baby beef + 80g cordeiro + 80g filet mignon suíno + 80g de peito de frango	
☞ PORÇÕES ADICIONAIS	
filet mignon - 225g	80
baby beef - 225g	80
cordeiro - 225g	80
filet mignon suíno - 225g	62
peito de frango - 225g	62

DICA DO CHEF:

Experimente provar sua fondue de carne com nossa incrível Batata Rösti



ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

☞ BATATA CANOA	38
tradicionalmente deliciosa com tempero especial	
☞ BATATA SAUTÉ	24
no azeite com ervas	
☞ FILET APERITIVO	98
escolha o ponto da carne e seu molho preferido	
MIX LIGHT	35
brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinhos	
MIX PREMIUM	62
filet mignon, frango crocante Seara Gourmet®, salsichas especial Hans e batatas canoa	
FRANGO CROCANTE SEARA GOURMET®	44
peito de frango crocante e suculento	
☞ BATATA RÖSTI	53
batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas	
☞ POLENTA CROCANTE	24
tradicional no Rio Grande do Sul	
☞ TÁBUA INCRÍVEL VEGANA	62
kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas e tomatinhos sweet grape. *todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten	
☞ PÃES SEM GLÚTEN	53
assados na hora	



RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 217 | Premium 256 | Super Premium 289

serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir.
Repita o quanto quiser da sua opção favorita, evitando desperdício.

Fondue de Carne - carne preparada no consommé de vinho (vinho tinto 0% de álcool, mirepoix de legumes, ervas aromáticas e carne) ou Chinoise (caldo de carnes, mirepoix de legumes, ervas aromáticas, funghi seco e cogumelos paris)

RODÍZIO TRADICIONAL

Queijos: suave, quatro formaggi, marguerita, sem lactose e cogumelos

Cortes de Carne: baby beef, mignon suíno e peito de frango

Doces: Lausanne meio-amargo, lausanne ao leite, doce de leite, Ovomaltine®

RODÍZIO PREMIUM

Queijos: original, suave, quatro formaggi, marguerita, cogumelos e sem lactose

Cortes de Carne: filet mignon, baby beef, mignon suíno e peito de frango

Doces: Leite Ninho® com Nutella®, lausanne meio-amargo, lausanne ao leite, Doce de leite, Ovomaltine®

RODÍZIO SUPER PREMIUM

Queijos: Faixa Azul, original, suave, quatro formaggi, marguerita, cogumelos e sem lactose

Cortes de Carne: filet mignon, baby beef, mignon suíno, cordeiro e peito de frango

Doces: Leite Ninho® com Nutella®, lausanne meio-amargo, lausanne ao leite, doce de leite, Ovomaltine®, Lindt® Classic e chocolate branco *Nopenhagen*



Crianças até 5 anos não pagam o valor do rodízio, de 6 a 10 anos pagam 60% do valor.
A partir de 11 anos pagam o valor integral.

ACOMPANHAMENTOS INCLUSOS:

Pães - torradas de alho quentinhas, pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

Acompanhamentos - batatas sauté, brócolis ao alho e azeite, pepino em conserva, cebolinha cristal, salsichas vienenses, tomatinho e polenta crocante

Molhos - alho, queijo, rosé, poivre, ervas, abacaxi apimentado, cogumelos e mostarda

ACOMPANHAMENTO RODÍZIO PREMIUM E SUPER PREMIUM:

Itens acima + Frango Crocante Seara Gourmet®

ADICIONAIS:

Adicional Chocolate Branco <i>Copenhagen</i>	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	40
Rodízio Premium (por pessoa)	25
Adicional Lindt® Classic	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	55
Rodízio Premium (por pessoa)	40



FONDUES DOCES TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: 🍓 morango, 🍌 banana, 🍇 uva, cucuruchu e 🍡 marshmallow

- 🍷 **LEITE NINHO®** (temos opção sem lactose) 135
receita inigualável, servido com toque de Nutella®
- 🍷 **LAUSANNE MEIO-AMARGO** 125
sabor marcante e pouca adição de açúcar
- 🍷 **LAUSANNE AO LEITE** 125
sabor leve e delicado
- 🍷 **DOCE DE LEITE** 135
Viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos
- OVOMALTINE®** 125
simplesmente crocante, deliciosa, inesquecível!
receita exclusiva feita unicamente para o Chalezinho
- CHOCOLATE VEGANO** 142
fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo®



FONDUES DOCES ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: 🍓 morango, 🍌 banana, 🍇 uva, cucuruchu e 🍡 marshmallow

LINDT® CLASSIC

o mais puro chocolate suíço ao leite

197

🍡 CHOCOLATE BRANCO *Copenhagen*

cremoso chocolate branco

179



SOBREMESA

BRULÉE DE DOCE DE LEITE COM QUEIJO COLONIAL

brulée de doce de leite com coco fresco, acompanhado de queijo colonial tostado à mesa

44

TORTA LUA CHEIA

receita de família, elaborada com saboroso queijo cremoso acompanha doce de leite e goiabada cremosa

44

MENU KIDS

FONDUE COCORICÓ

franguinho crocante Seara Gourmet® empanado para mergulhar em um panelinha com Catupiry®

59

BIFINHO

filet mignon grelhado com arroz e fritas ou macarrãozinho na manteiga, no molho sugo ou molho branco

59

COCORICÓ

peito de frango grelhado com arroz e fritas ou macarrãozinho na manteiga, no molho sugo ou molho branco

59

MACARRÃOZINHO

espaguete ou penne na manteiga ou molho sugo ou molho branco

59

FILEZINHO DA SERRA

escolha o ponto da carne e seu molho preferido

98

EXPERIÊNCIA KIDS

92

Escolhendo 1 prato do menu kids salgado, a fondue de chocolate ao leite com acompanhamentos e confeitos para decorar, se tornam uma delícia de experiência.

