



Depois de Belo Horizonte, São Paulo e Campos do Jordão.

A encantadora cidade da Serra Gaúcha, Gramado, famosa pela arquitetura de influência européia e pelo friozinho ao longo do ano é 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?

Além de toda a atmosfera encantadora que Gramado oferece, o Era uma vez um Chalezinho traz consigo a tradição da culinária franco-suíço. Nosso carro-chefe são as fondues e raclettes, cuja origem remonta às montanhas da Suíça e França, proporcionando uma experiência gastronômica única.

A fondue, esse prato icônico, teve suas origens entre os camponeses suíços no século XVIII, durante os longos invernos,

quando os mantimentos eram escassos. Para evitar o desperdício, eles derretiam queijos duros, como o gruyère e o emmental, e mergulhavam pedaços de pão, criando assim uma refeição simples, porém deliciosa.

A raclette, tradicionalmente, era consumida pelos pastores suíços durante os longos períodos passados nas montanhas. O queijo raclette era aquecido próximo ao fogo, derretendo lentamente, e depois servido sobre batatas cozidas, pickles e embutidos.

Essa tradição se tornou parte integrante do nosso cardápio como uma homenagem à sua origem e à riqueza cultural que representa. Assim, oferecemos aos nossos clientes uma verdadeira jornada gastronômica pelas tradições e sabores europeus, em meio ao charme e à beleza de Gramado.

🎵 PRESTIGIE NOSSOS MÚSICOS

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

🌿 Não contém glúten.

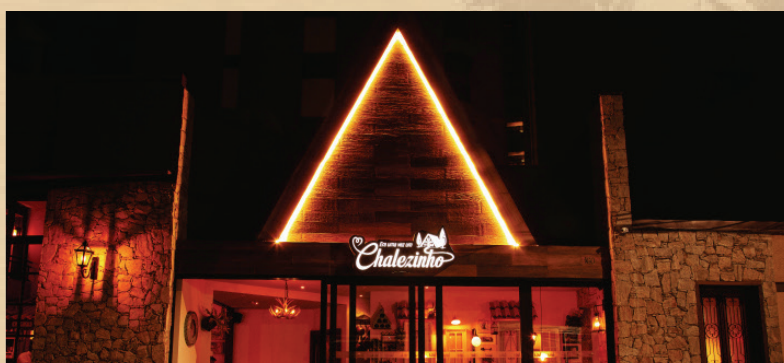
Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

⚠️ 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



Vila Chalezinho - Belo Horizonte

PARA COMEÇAR

COUVERT (por pessoa)	32
pão de castanhas, grissini de parmesão, manteiga com flor de sal, compota do dia e molho mostarda e mel	

ENTRADAS

SALADA FIORITA	53
rúcula, radicchio, couve flor tostada, pedaços de maçã verde, queijo gorgonzola e nozes	
 FONDUE DE COXINHA	46
coxinhas sequinhas e crocantes acompanhadas de Catupiry®	
VITELLO TONNATO	65
fina carne de vitello selada com maionese de atum, alcaparras, aliche e azeitonas. Servida com pães frescos	
 BURRATA LEVITARE	79
macia e cremosa, acompanha molho pesto caseiro, elaborado com manjerição fresco, nozes, alho e azeite de oliva extra virgem, pomodoro de tomate sweet e generosas lascas de parmesão e maçaricada à mesa	
PROVOLETTA	56
provolone grelhado com tomates confit no molho de ervas acompanhado de pão italiano no azeite	
BRUSCHETTA CAPRESE	47
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjerição	
POLENTA BRAMATA	59
cremosa, ideal para os dias frios. Escolha seu acompanhamento: cogumelos glaceados, ragu de linguiça ou ossobuco	
CAPPELLETTI IN BRODO	49
massa recheada e servida consommé de carne e vegetais	

Levitare
Mozzarella de Búfala



RACLETTES

RACLETTE ORIGINAL 83
queijo Raclette, tomate sweet, batata, salsicha, pickles e torradas libanesas

BABY BEEF RACLETTE 89
200g de tiras de baby beef, cuidadosamente salteadas com pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho. Para finalizar, cebolinha grelhada adiciona um toque de frescor e intensidade

🍷 **RACLETTE DA FAZENDA** 79
milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, abobrinha, banana, alho e cebola roxa assados

🍷 **RACLETTE ENTRECÔTE** 83
200g de entrecôte grelhado e laminado, servido com alho assado, cogumelos paris glaceados e buquê de alface



MASSAS

TORTELLI CALABRESA 89
massa fresca recheada com calabresa, servida com manteiga e sálvia, finalizada redução de vinho tinto

GNOCCHI RAGU DE LINGUIÇA 89
produção caseira, acompanhado de um ragu de linguiça ao molho de tomate pomodoro, fonduta de parmesão e erva doce

PANZZOTTI DE BÚFALA 89
pera, amêndoas e fondue de gorgonzola

SPAGHETTI AO FORMAGGI 98
massa de Grano Duro finalizada na peça de queijo parmesão com molho branco cremoso e crispy de pão

SPAGHETTI CAMARÃO, BISQUE E BURRATA 143
massa Grano Duro com tinta de lula delicadamente preparada com bisque de camarão. Finalizada com cremosa stracciatella

MALTAGLIATTI RAGU DE OSSOBUCCO 89
massa fresca cortada à mão, servida com um delicioso ragu de ossobuco. Finalizada com gremolata para frescor e aroma cítrico ao prato

PRATOS

INDIVIDUAL

PARA 2
PESSOAS

*Pratos para uma pessoa será cobrado 60% do valor

PARMEGIANA À RACLETTE filet mignon empanado, pomodoro e queijo raclette gratinado com fritas super crocantes	146	198
RISOTO CAMARÃO E TOMATE risoto de camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo	135	
RISOTO DE ASPARGOS E MIGNON risoto de aspargos com filet mignon ao molho roti finalizado com crispy de parma	116	
STEAK À DIANA filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos	128	197
CARNES NOBRES DO TICINO entrecôte e assado de tira raças britânicas grelhados. Acompanha risoto milanese com parmesão e zaferano		269
PESCADO À CARMENA delicioso filé de peixe acompanhado de legumes tostados e mousseline de batata baroa	107	
FILET MONTANHÊS tornedor grelhado, acompanhado de molho à base de vinho do Porto, gratin de batata trufado e brócolis ramoso salteado	116	
GALETO SUÍÇO assado, cozido em baixa temperatura, e depois tostado para garantir suculência. Acompanha spaghetti fresco com pesto ao limone	89	188



Risoto de Camarão



Galeto Suíço

RODÍZIO DE FONDUES

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

Tradicional 217 | Premium 256 | Super Premium 289

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

Todos os sabores do RODÍZIO TRADICIONAL +

Queijos: original, garlic

Cortes de Carne: filet mignon

Doces: Leite Ninho® com Nutella®

RODÍZIO SUPER PREMIUM

Todos os sabores do RODÍZIO PREMIUM +

Queijos: Faixa Azul

Cortes de Carne: cordeiro

Doces: Lindt® Classic, chocolate branco *Copenhagen*



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 DE QUEIJOS TRADICIONAIS

Originária das montanhas suíças durante os longos e rigorosos invernos alpinos, a fondue foi concebida como uma forma de aproveitar os queijos excedentes da estação de produção. Com o passar dos séculos, essa tradição se transformou em um ritual, onde amigos e familiares se reuniam ao redor de uma panela de fondue para compartilhar momentos especiais. As fondues são o grande destaque em nosso menu e reflete nosso compromisso em oferecer uma experiência que não apenas satisfazem o paladar, mas também proporcionam uma conexão com a rica história e cultura gastronômica franco europeia.

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães, pickles, batata sauté e polenta frita

🍷 ORIGINAL	170
a mesma servida nos Alpes Suíços emmental, gruyère e kirsch	
🍷 SUAVE	152
consistência leve e agradável ao paladar emmental, gruyère e estepe	
🍷 QUATTRO FORMAGGI	161
ementhal, gruyère, estepe e gorgonzola	
🍷 MARGUERITA	152
emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjerição e parmesão	
🍷 COGUMELOS	168
emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados	
🍷 SEM LACTOSE	161
seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano	



Fondue de Queijo Original



Fondue Marguerita

FONDUES DE QUEIJOS ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães, pickles, batata sauté e polenta frita

FONDUE DE QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO 161

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 GARLIC 161

emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

FONDUE INCRÍVEL VEGANA 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 e brócolis

PORÇÃO INDIVIDUAL 152

fondue Incrível vegana

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



Fondue de Queijo Faixa Azul

FONDUE DE CARNE

Ao preparar nossa fondue de carne ao vinho, buscamos honrar a essência e autenticidade desse prato clássico, resgatando suas raízes europeias e nos comprometemos a proporcionar um ambiente fechado e livre de inconvenientes, onde a ausência de fumaça e odores indesejados são garantidos.

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
450g chateaubriand de filet

🍷 **FILET MIGNON E BABY BEEF** 198
225g de filet mignon + 225g de baby beef

🍷 **CARNES VERMELHAS** 198
200g filet mignon + 125g baby beef + 125g cordeiro

🍷 **COMPLETO** 182
90g filet mignon + 90g baby beef + 90g cordeiro +
90g filet mignon suíno + 90g de peito de frango

🍷 **PORÇÕES ADICIONAIS**

filet mignon - 225g	83
baby beef - 225g	80
cordeiro - 225g	83
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 tradicionalmente deliciosa	38
☙ BATATA SAUTÉ no azeite com ervas	26
☙ BATATA RÖSTI batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas	62
☙ POLENTA CROCANTE tradicional no Rio Grande do Sul	26
☙ MIX LIGHT brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinhos	38
MIX PREMIUM filet mignon, frango crocante Seara Gourmet®, salsichas e batatas canoa	69
FRANGO CROCANTE SEARA GOURMET® peito de frango empanado, crocante e suculento	44
☙ FILET APERITIVO escolha o ponto da carne com seu molho preferido	98
TÁBUA INCRÍVEL VEGANA kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas e tomatinhos sweet *todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten	68
☙ PÃES SEM GLÚTEN assados na hora	56



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® 143
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

TIRAMISÙ

o clássico tiramisù feito com o autêntico mascarpone

47

MERINGATA

morangos frescos, suspiro e leve creme de chocolate branco

47

Inspirados pelas montanhas alpinas e pelos campos ensolarados da Itália, nossos pratos refletem uma fusão harmoniosa de tradições culinárias. Cada prato preparado é uma homenagem à cultura e à história desses países.

Em nosso menu, você encontrará uma variedade de massas frescas e saborosas cuidadosamente preparadas para agradar todos os paladares.

Buon appetito e guten Appetit!

ENTRADAS

COUVERT 32

pão de castanhas, grissini de parmesão, manteiga com flor de sal, molho mostarda e mel e compota do dia

SALADA FIORITA 53

rúcula, radicchio, couve flor tostada, pedaços de maçã verde, queijo gorgonzola e nozes

VITELLO TONNATO 65

finha carne de vitello selada com maionese de atum, alcaparras, aliche e azeitonas. Servida com pães frescos

PROVOLETTA 56

provolone grelhado com tomates confit no molho de ervas

BRUSCHETTA CAPRESE 47

pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjerição

🌀 BURRATA LEVITARE 79

macia e cremosa, acompanha molho pesto caseiro, elaborado com manjerição fresco, nozes, alho, azeite de oliva extravirgem, pomodoro de tomate sweet e generosas lascas de parmesão

Levitare
Mozzarella de Búfala

POLENTA BRAMATA 59

cremosa, ideal para os dias frios. Escolha seu acompanhamento: cogumelos glaceados, ragu de linguiça ou ossobuco

CAPPELLETTI IN BRODO 49

massa recheada e servida com consommé de carne e vegetais

MASSAS

TORTELLI CALABRESA 89

massa fresca recheada com calabresa, servida com manteiga e sálvia, finalizada redução de vinho tinto

GNOCCHI RAGU DE LINGUIÇA 89

produção caseira, acompanhado de um ragu de linguiça ao molho de tomate pomodoro, fonduta de parmesão e erva doce

PANZZOTTI DE BÚFALA 89

pera, amêndoas e fondue de gorgonzola

SPAGHETTI AO FORMAGGI 98

massa de Grano Duro finalizada na peça de queijo parmesão com molho branco cremoso e crispy de pão

SPAGHETTI CAMARÃO, BISQUE E BURRATA 143

massa Grano Duro com tinta de lula delicadamente preparada com bisque de camarão. Finalizada com cremosa stracciatella

MALTAGLIATTI RAGU DE OSSOBUCO 89

massa fresca cortada à mão, servida com um delicioso ragu de ossobuco. Finalizada com gremolata para frescor e aroma cítrico ao prato



Tortellini Calabresa



Carnes Nobres do Ticino



Tiramisù

RISOTOS

RISOTO CAMARÃO E TOMATE

135

risoto de camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo

RISOTO MIGNON E ASPARGOS

116

risoto de aspargos com filet mignon ao molho roti finalizado com crispy de parma

CARNES

CARNES NOBRE DO TICINO (para compartilhar)

269

entrecôte e assado de tira raças britânicas grelhados. Acompanha risoto milanese com parmesão e zaferano

STEAK À DIANA (individual)

128

STEAK À DIANA (para compartilhar)

197

filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos

PARMEGIANA À RACLETTE (individual)

146

PARMEGIANA À RACLETTE (para compartilhar)

198

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

GALETO SUÍÇO (individual)

89

GALETO SUÍÇO (para compartilhar)

188

assado, cozido em baixa temperatura, e depois tostado para garantir suculência. Acompanha spaghetti fresco com pesto ao limone

FILET MONTANHÊS

116

tornedor grelhado, acompanhado de molho à base de vinho do Porto, gratin de batata trufado e brócolis ramoso salteado

PESCADO À CARMENA

107

delicioso filé de peixe acompanhado de legumes tostados e mousseline de batata baroa

SOBREMESAS

TIRAMISÙ

47

o clássico tiramisù feito com o autêntico mascarpone

MERINGATA

47

morangos frescos, suspiro e leve creme de chocolate branco

MENU KIDS

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.

FONDUE COCORICÓ

59

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

BIFINHO

59

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

COCORICÓ

59

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

MACARRÃOZINHO

59

espaguete ou penne na manteiga ou molho sugo ou molho branco

FILEZINHO DA SERRA

98

filet mignon em cubos servido com molho de alho (escolha o ponto da carne)

BATATA CANOA

38

tradicionalmente deliciosa

Alce Cacau

MASCOTE CHALEZINHO

169

Prazer, amigos, eu sou o Cacau o novo mascote do Chalezinho, e você agora pode me levar também para casa.

