



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.

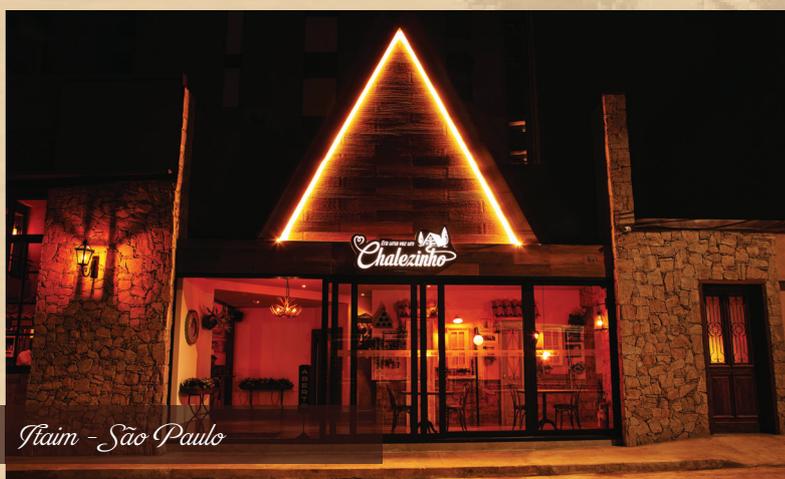
Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

⚠ 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 manjericão fresco, nozes, alho e azeite de oliva extra virgem, pomodoro de tomate sweet e generosas lascas de parmesão e maçaricada à mesa

**Levitare**  
Mozzarella de Búfala

**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 manjericão

**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



*Burrata Levitare*



*Fondue de Coxinha*

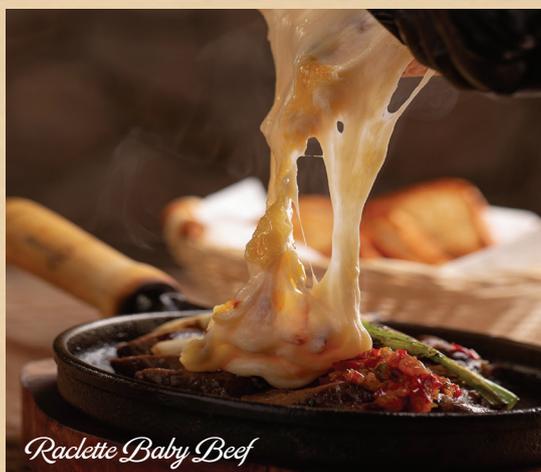
## RACLETTES

**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 com 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

**PANZOTTI 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

**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

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

# PRATOS

INDIVIDUAL

PARA 2  
PESSOAS

\*Pratos para uma pessoa será cobrado 60% do valor

<b>PARMEGIANA À RACLETTE</b> filet mignon empanado, pomodoro e queijo raclette gratinado. Servido com spaghetti fresco ao pomodoro	146	198
<b>RISOTO CAMARÃO E TOMATE</b> risoto de camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo	135	
<b>RISOTO DE ASPARGOS E MIGNON</b> risoto de aspargos com filet mignon ao molho roti finalizado com crispy de parma	116	
<b>STEAK À DIANA</b> filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos	128	197
<b>CARNES NOBRES DO TICINO</b> entrecôte e assado de tira raças britânicas grelhados. Acompanha risoto milanese com parmesão e zafferano		269
<b>PESCADO À CARMENA</b> delicioso filé de peixe acompanhado de legumes tostados e mousseline de batata baroa	107	
<b>FILET MONTANHÊS</b> tornedor grelhado, acompanhado de molho à base de vinho do Porto, gratin de batata trufado e brócolis ramoso salteado	116	
<b>GALETO SUÍÇO</b> 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: fondue Bacon Lovers com cheddar, original, garlic

Cortes de Carne: filet mignon

Doces: Leite Ninho® com Nutella®

---

## RODÍZIO SUPER PREMIUM

Todos os sabores do RODÍZIO PREMIUM +

Queijos: fondue Bacon Lovers com cheddar, 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 reúnem ao redor de uma panela de fondue para compartilhar momentos especiais. As fondues são o grande destaque em nosso menu e refletem 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
emmental, 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	



# FONDUES DE QUEIJOS ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães, pickles, batata sauté e polenta frita

## FONDUE BACON LOVERS COM CHEDDAR 179

O clássico cheddar inglês em uma versão de sabor suave, acompanha batata rústica e generosos pedaços de bacon, feitos com cortes nobres e duplamente defumados



## 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 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

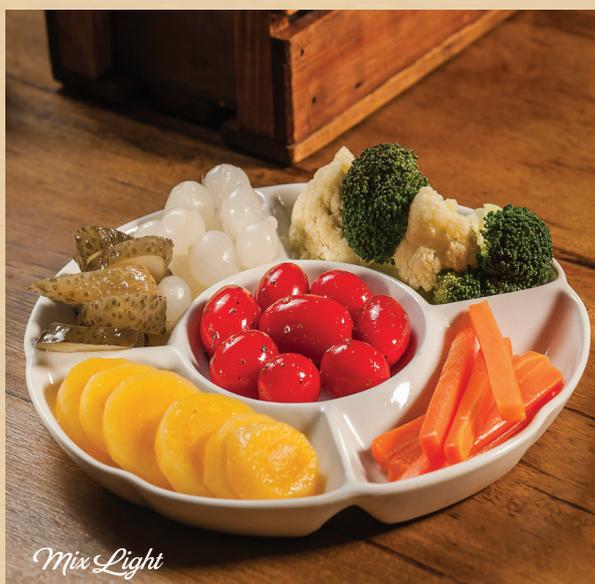
### DICA DO CHEF:

Experimente provar sua fondue de carne com nossa incrível Batata Rösti



# ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

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



# 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, risotos e carnes 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

fina 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 manjericão

### 🌀 BURRATA LEVITARE 79

macia e cremosa, acompanha molho pesto caseiro, elaborado com manjericão 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 com 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

### 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

### SPAGHETTINI CAMARÃO, BISQUE E BURRATA 143

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



*Tortellini Calabresa*



*Carnes Nobres do Ticino*



*Tiramisù*

## RISOTOS

### RISOTO CAMARÃO E TOMATE

risoto de camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo

135

### RISOTO MIGNON E ASPARGOS

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

116

## CARNES

### CARNES NOBRE DO TICINO (para compartilhar)

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

269

### STEAK À DIANA (individual)

128

### STEAK À DIANA (para compartilhar)

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

197

### PARMEGIANA À RACLETTE (individual)

146

### PARMEGIANA À RACLETTE (para compartilhar)

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

198

### GALETO SUÍÇO (individual)

89

### GALETO SUÍÇO (para compartilhar)

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

188

### FILET MONTANHÊS

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

116

### PESCADO À CARMENA

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

107

## SOBREMESAS

### TIRAMISÙ

o clássico tiramisù feito com o autêntico mascarpone

47

### MERINGATA

morangos frescos, suspiro e leve creme de chocolate branco

47

# 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.

