

# NOTRE CARTE DES METS

## LES ENTREES

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Soupe du jour / Soup of the day / Tagessuppe</b>   | <b>9.00</b>        |
| <b>Salade estivale asperges vertes, noix de cajou tandoori et fromage d'Alpage</b><br>Summer salad with green asparagus, tandoori cashew nuts and cheese<br>Sommersalat mit grünem Spargel, Tandoori-Cashewnüssen und Alpkäse   | <b>14.00</b>       |
| <b>Gaspacho de tomate ananas, spuma au pesto de roquette et tartine à l'aioli</b><br>Tomato-Gaspacho, Rucola-Pesto Spuma and Aioli Toast<br>Tomaten-Gaspacho, Rucola-Pesto-Spuma und Aioli-Toast  | <b>15.00</b>       |
| <b>Carpaccio de truite séchée aux épices du Valais, tartare de légumes croquants au cottage cheese</b><br>Dried trout carpaccio with Valais spices, crunchy vegetable tartare with cottage cheese<br>Getrocknetes Forellen-Carpaccio mit Walliser Gewürzen, knackiges Gemüse-Tartar mit Hüttenkäse  | <b>17.00</b>       |
| <b>Assiette Valaisanne / Valais plate / Walliser Teller</b>   | <b>19.00/29.00</b> |
| <b>Médallions de foie gras poêlés, confit d'échalote au yuzu et edamame, mesclun soja - sésame</b><br>Medallions of pan-fried foie gras, shallot confit with yuzu and edamame, salad with soy - sesame<br>Medallions aus Foie Gras, Schalottenconfit mit Yuzu und Edamame, Salat mit Soja und Sesam | <b>23.00</b>       |

## LES TARTARES

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>SAUMON, mangue, gingembre confit, guacamole</b><br>Salmon, mango, candied ginger, guacamole / Lachs, Mango, kandierter Ingwer, Guacamole | <b>18.00/34.00</b> |
| <b>THON, sésame, wakamé, avocat</b><br>Tuna, sesame, wakame, avocado / Thunfisch, Sesam, Wakame, Avocado                                    | <b>19.00/35.00</b> |
| <b>BOEUF, parmesan, pignons de pin</b><br>Beef, parmesan, pine nuts / Rindfleisch, Parmesan, Pinienkerne                                    | <b>22.00/38.00</b> |

### Les tartares sont accompagnés de pommes frites, toasts et sucrides

Tartars are served with French fries, toast and salad / Tartaren werden mit Pommes, Toast und Salat serviert

## LES VIANDES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Joue de porc confite au miel d'Alpage et moutarde à l'ancienne, frites de patate douce, légumes</b><br>Pork cheek confit with Alpine honey and mustard, sweet potato fries, vegetables<br>Schweinebacken Confit mit Alpenhonig und Senf, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse                          | <b>34.00</b> |
| <b>Entrecôte de bœuf rassie sur l'os grillée, Béarnaise, pommes sautées et légumes</b><br>Grilled beef rib steak on the bone, Béarnaise sauce, sautéed potatoes and vegetables<br>Gegrillter Rinderripensteak mit Knochen, Béarnaisesauce, sautierte Kartoffeln und Gemüse                       | <b>41.00</b> |
| <b>Quasi de veau cuit à basse température, chanterelles d'été, risotto vénéré et légumes</b><br>Veal quarter cooked at low temperature, summer chanterelles, vénéré risotto and vegetables<br>Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbsviertel, Sommerpfifferlinge, ehrwürdiges Risotto und Gemüse | <b>42.00</b> |

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. 😊

In case of allergy or intolerance, please see with our service staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## LES POISSONS

**Rosace de saumon mi-cuit à l'assiette, sauce tzatziki, pommes de terre nouvelles à l'ail, légumes** 36.00  
Semi-cooked salmon, tzatziki, garlic potatoes, vegetables  
Halbgekochte Lachs, Tzatziki, neue Kartoffeln, Gemüse

**Filet de loup de mer grillé sur peau, sauce vierge à la mélisse**  
**Ecrasée de pomme de terre au mascarpone, légumes** 38.00  
Grilled sea bass fillet, virgin sauce, mashed potatoes with mascarpone, vegetables  
Gegrilltes Seebarschfilet, Virgin Soße, Kartoffelpüree mit Mascarpone, Gemüse

## LE PLAT VEGETARIEN

**Gnocchi de pomme de terre aux légumes, copeaux de parmesan et tomates cerises confites** 16.00/29.00  
Potato gnocchi with vegetables, parmesan and candied cherry tomatoes  
Kartoffelgnocchi mit Gemüse, Parmesan und kandierten Tomaten

## POUR LES ENFANTS

**Spaghetti bolognaise / Tomate / Carbonara** 15.00  
Spaghetti Bolognese / Tomato / Carbonara

**Piccata de poulet, frites et légumes** 15.00  
Chicken piccata, French fries and vegetables / Chicken Piccata, Pommes und Gemüse

**Risotto vénéré et légumes** 15.00  
Vénéré risotto and vegetables / Vénéré risotto und Gemüse

## LES DESSERTS

**Ravioles d'ananas confit à la grenadine, fromage blanc au combawa** 15.00  
Pineapple ravioli candied with grenadine, cream cheese with combawa  
Ananas-Ravioli Kandiert mit Grenadine, Quark mit Combawa

**Délice au citron vert et fruits rouges, glace à la crème de Gruyère et meringue** 16.00  
Lime and red fruit delight, ice cream and meringue  
Limetten- und Rotfruchtgenuss, Gruyère-Sahneeis und meringue

**Tartelette sablée aux framboises, chiboust à la vanille** 16.00  
Raspberries tartlet and vanilla chiboust / Himbeeren-Törtchen und Vanille-Chiboust

**Moelleux au chocolat, cœur coulant à la pistache, méli-mélo de fruits** 17.00  
Chocolate moelleux with pistachio heart, fruits  
Schokolade Moelleux, Pistazien Herz, Früchte

**cuisson 12 minutes**  
cooking 12 minutes  
12 Minuten kochend

## LES GLACES ET LES SORBETS

**la boule** 5.00

**Chocolat, Vanille, Café, Double crème de Gruyère, Noix de Coco**  
Chocolate, Vanilla, Coffee, Gruyère double cream, Coconut  
Schokolade, Vanille, Kaffee, Gruyère-Doppelrahm, Kokosnuss

**Abricot, Poire, Melon, Fraise, Mangue**  
Apricot, Pear, Melon, Strawberry, Mango / Aprikose, Birne, Melone, Erdbeere, Mango

Les Provenances de nos produits :  
Truite du Valais / Foie gras de France / Thon du Pacifique / Saumon de Suisse  
Porc, Bœuf et Veau de Suisse / Loup de mer de Méditerranée