

NOTRE CARTE DES METS

LES ENTREES

Soupe du jour / Soup of the day / Tagessuppe	9.00
Salade estivale guacamole et chips de légumes Summer salad with guacamole and vegetable chips Sommersalat mit Guacamole und Gemüsechips	15.00
Carpaccio de tomates multicolores, spuma de pesto et mozzarella di Bufala Tomato carpaccio, pesto spuma and Bufala mozzarella Tomatencarpaccio, Pesto Spuma und Büffelmozzarella	16.00
Assiette Valaisanne / Valais plate / Walliser Teller	20.00/30.00
Mousse de foie gras, confit d'échalote au balsamique, mesclun miel et moutarde Foie gras mousse, shallot confit with balsamic, salad with honey and mustard Foie Gras Mousse, Schalotten-Confit mit Balsamico-, Salat mit Honig und Senf	23.00

LES TARTARES

SAUMON SWISS ALPINE, mangue, gingembre confit, guacamole Swiss Alpine salmon, mango, candied ginger, guacamole Swiss Alpine Lachs, Mango, kandierter Ingwer, Guacamole	36.00
BOEUF, parmesan, pignons de pin et truffe Beef, parmesan, pine nuts and truffle / Rindfleisch, Parmesan, Pinienkerne und Trüffel	42.00

Les tartares sont accompagnés de pommes frites et de toasts.

The tartars are served with French fries and toast.

Mit der -Tartaren gibt es Pommes Frites und Toast,

LES VIANDES

Joue de porc confite au miel d'Alpage et moutarde à l'ancienne, frites de patate douce, légumes Pork cheek confit with Alpine honey and mustard, sweet potato fries, vegetables Schweinebacken Confit mit Alpenhonig und Senf, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse	34.00
Entrecôte de bœuf grillée rassie sur l'os, Béarnaise, pommes sautées et légumes Grilled beef rib steak on the bone, Béarnaise sauce, sautéed potatoes and vegetables Gegrillter Rinderrippensteak mit Knochen, Béarnaisesauce, sautierte Kartoffeln und Gemüse	42.00
Fondue à la viande marinée par nos soins, servie avec frites ou riz et sauces maison : morille, aïoli, chimichurri, béarnaise pour deux personnes au minimum Meat fondue, specialty of Wallis, home-marinated, served with French fries or rice and homemade sauces: morel, aioli, chimichurri and béarnaise <i>for 2 persons minimum</i> Fleischfondue serviert mit Pommes oder Reis und hausgemachte Saucen: Morcheln, Aioli, Chimichurri, Béarnaise für zwei Personen <i>minimum</i>	

par personne / per person / pro Person

- Canard / Duck / Ente	38.00
- Boeuf / Beef / Rindfleisch	45.00
- Boeuf et Canard / Beef and Duck / Rindfleisch und Ente	42.00

LE POISSON

Filet de loup de mer grillé sur peau, sauce vierge à la mélisse, risotto vénéré et légumes du marché 39.00
Grilled sea bass fillet, virgin sauce, venere risotto and vegetables
Gegrilltes Seebarschfilet, Virgin Soße, venere risotto und Gemüse

LE PLAT VEGETARIEN

Gnocchi de pomme de terre aux légumes
Copeaux de fromage d'Alpage et tomates cerises confites 16.00/29.00
Potato gnocchi with vegetables, cheese and candied cherry tomatoes
Kartoffelgnocchi mit Gemüse, Käse und kandierten Tomaten

POUR LES ENFANTS

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

Piccata de poulet, frites et légumes 17.00
Chicken piccata, French fries and vegetables / Chicken Piccata, Pommes und Gemüse

LES DESSERTS

Tiramisu aux fruits rouges 16.00
Tiramisu with red fruits
Tiramisu mit roten Früchten

Tarte aux pommes, cannelle et boule de glace vanille 16.00
Apple tart, cinnamon and vanilla ice cream
Apfelkuchen, Zimt und Vanilleeis

Moelleux au chocolat, cœur coulant à la pistache 18.00
Chocolate moelleux with pistachio heart
Schokolade Moelleux, Pistazien Herz

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

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 Provenances de nos produits :

Foie gras d'Europe / Thon du Pacifique / Saumon de Suisse

Porc et Bœuf de Suisse / Canard de France / Loup de mer de Méditerranée