

NOTRE CARTE DES METS

LES ENTREES/STARTERS/VORSPEISE

Soupe du jour / Soup of the day / Tagessuppe	9.00
Assiette Valaisanne / Valais plate / Walliser Teller	20.00/31.00
Salade hivernale aux pommes confites à la cannelle, noix et fromage de la région, chips de Kale Winter salad with cinnamon candied apples, nut, local cheese and Kale chips <i>Wintersalat mit kandierten Zimtäpfeln, Nüssen, Käse aus der Region und Kale-Chips</i>	16.00
Truite de Vionnaz séchée, copeaux de courge, œuf parfait, mesclun et sauce chimichurri Dry Trout from Vionnaz, pumpkin shavings and "oeuf parfait", mix salad and chimichurri sauce <i>Getrocknete Forelle aus Vionnaz, Kürbispäne, « oeuf parfait » und Chimichurri Sauce</i>	21.00
Foie gras poêlé, déglacage au balsamique de framboise, chutney d'oignon et brioche Fried foie gras, deglazed with raspberry vinegar, onion chutney and brioche <i>Gebratene Gänseleber, Himbeerlasamico-Glasur, Zwiebel-Chutney und Brioche</i>	26.00

LE PLAT VEGETARIEN/VEGETARIAN DISH/VEGETARISCH

Ravioli ricotta-épinard sur un coulis de butternut, tuile de parmesan et tomates frites	16.00/29.00
Ricotta-spinach ravioli on a butternut coulis, parmesan tile and fried tomatoes <i>Ricotta-Spinat-Ravioli auf Butternut-Coulis, Parmesan-Tuiles und frittierten Tomaten</i>	

LES POISSONS/FISH/FISCHGERICHTE

Tartare de thon Saku à la mangue et avocat	
Mesclun soja-sésame accompagné de pommes frites et de toasts	38.00
Saku tuna tartare with mango and avocado, mix salad soja-sesame, served with French fries and toast <i>Saku-Thunafischtartare mit Mango und Avocado, Soja-Sesam-Mesclun mit Pommes und Toast</i>	
Papillote de cabillaud et étuvée de légumes oubliés	
Riz vénéré et beurre blanc parfumé aux feuilles de kéfir	39.00
Cod en papillote with steamed ancient vegetables Black venere rice with butter sauce perfumed with kefir leaves <i>Kabeljau-Papillote und gedünstetes Gemüse Venere Reis mit Butter und aromatisierte Kefirblättern</i>	

LES VIANDES/MEAT DISHES/FLESICHGERICHTE

Joue de porc confite au miel d'Alpage et moutarde à l'ancienne, frites de patate douce, légumes	38.00
Pork cheek confit with Alpine honey and mustard, sweet potato fries, vegetables <i>Schweinebackenconfit mit Alpenhonig und Senf, Süßkartoffelpommes und Gemüse</i>	
Tournedos de bœuf grillé (200g), frites au paprika et légumes racine, sauce champignons	42.00
Grilled rounds of beef (220g), chips with paprika and root vegetables, mushroom sauce <i>Gegrillte Rindstournedos (200g), Paprika-Pommes frites, Wurzelgemüse und Pilzsauce</i>	
Fondue Glareyarde de bœuf et canard marinés par nos soins	49.00
servie avec frites ou riz et sauces maison : morilles, aioli, chimichurri	par personne/per person
pour deux personnes au minimum	
Meat fondue "Glareyarde", specialty of Wallis, home-marinated Served with French fries or rice, homemade sauces: morel, aioli, chimichurri <i>for 2 persons minimum</i> <i>Fleischfondue serviert mit Pommes oder Reis</i> <i>Hausgemachte Saucen: Morcheln, Aioli, Chimichurri, für zwei Personen minimum</i>	

POUR LES ENFANTS/CHILDREN/KINDER

Pâtes 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/DESSERTS

Cheese cake à la limette et marmelade de fruits rouges 16.00
Lime cheese cake with red fruit marmalade
Limetten-Käsekuchen mit Marmelade aus roten Früchten

Crêpe Suzette à la mandarine et glace vanille 17.00
Crepe Suzette with mandarin and vanilla ice cream
Crêpe Suzette mit Mandarinen- und Vanilleeis

Moelleux au chocolat, cœur coulant à la pistache, méli-mélo de fruits 18.00
Chocolate moelleux with pistachio heart, fruits
Schokolade Moelleux, Pistazienherz, Früchte

cuisson 12 minutes
cooking 12 minutes
12 Minuten Kochzeit

LES GLACES ET LES SORBETS

ICE CREAM AND SORBETS /EIS UND SORBETS

la boule/scoop/Kugel 5.00

Chocolat, Vanille, Café, Caramel
Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel
Schokolade, Vanille, Kaffee, Karamell

Abricot, Poire, Melon, Framboise, Clémentine
Apricot, Pear, Melon, Raspberry, Clementine
Aprikose, Birne, Melone, Himbeere, Clementine

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 :

Truite du Valais / Foie gras d'Europe / Thon du Pacifique / Cabillaud de l'Atlantique Nord
Porc et Bœuf de Suisse / Canard de France

Where are products are from:

Trout from the Valais / Foie gras from Europe / Tuna from the Pacific / Cod from North Atlantic
Pork and beef from Switzerland / Duck from France

Herkunft unserer Produkte:

Forelle aus dem Wallis / Leber aus Europa, Thunfisch aus dem Pazifik / Kabeljau aus Nordatlantik
Schwein und Kalbfleisch aus der Schweiz / Ente aus Frankreich,