

NOS SUGGESTIONS DE PRINTEMPS

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 mêlée printanière miel/moutarde Honey/mustard spring mixed salad <i>Gemischter Frühlingssalat mit Honig und Senf</i>	15.00
Foie gras poêlé, chutney d'oignon, toast et mesclun Fried foie gras, onion chutney, toast and salad mix <i>Gebratene Gänseleberpastete, Zwiebelchutney, Toast und gemischtes Gemüse</i>	26.00

LE POISSON/FISH/FISCHGERICHTE

Tartare de thon Saku à la mangue et avocat Mesclun soja-sésame accompagné de pommes frites et de toasts 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>	38.00
Papillote de cabillaud aux poireaux Beurre blanc parfumé aux feuilles de kéfir et riz au citron Cod en papillote with leek Butter sauce perfumed with kefir leaves and lemon rice <i>Kabeljau-Papillote mit Lauch</i> <i>Weißer Butter, aromatisiert mit Kefirblättern und Zitronenreis</i>	39.00

LES VIANDES/MEAT DISHES/FLESICHGERICHTE

Joue de porc confit 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 <i>Schweinebackenconfit mit Alpenhonig und Senf, Süßkartoffelpommes und Gemüse</i>	38.00
Entrecôte de bœuf grillée (200g), sauce morilles, pommes de terre sautées Grilled beef rib steak (200g), morel sauce, sautéed potatoes <i>Gegrilltes Rindersteak(200g), Morchelsauce, Bratkartoffeln</i>	40.00
Fondue Glareyarde de bœuf mariné par nos soins, Servie avec frites ou riz et sauces maison : morilles, aioli, chimichurri 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>	48.00 par personne per person pro Person

POUR LES ENFANTS/CHILDREN/KINDER

Pâtes bolognaise / Tomate / Carbonara Spaghetti Bolognese / Tomato / Carbonara	15.00
Piccata de poulet, frites et légumes Chicken piccata, French fries and vegetables / <i>Chicken Piccata, Pommes und Gemüse</i>	17.00

LES DESSERTS/DESSERTS

Cheese cake aux fruits rouges

Cheese cake with red fruit
Käsekuchen mit roten Früchten

16.00

Moelleux au chocolat

Chocolate moelleux
Schokolade Moelleu

cuisson 12 minutes
cooking 12 minutes
12 Minuten Kochzeit

18.00

LES GLACES ET LES SORBETS ICE CREAM AND SORBETS EIS UND SORBETS

Chocolat, Vanille, Café, Caramel

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

la boule
the scoop
die Kugel

5.00

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 :

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

Where our products are from:

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

Herkunft unserer Produkte:

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