

ENTREES / STARTERS / VORSPEISE

Salade mêlée de jeunes pousses, vinaigrette soja et sésame 9.00/16.00
Mixed salad of young shoots, soy and sesame vinaigrette
Gemischter Salat, Soja-Sesam-Vinaigrette
petite/grande

Rouleau d'été à la julienne de légumes croquants
Truite de Vionnaz séchée, sauce à la Granny Smith 17.00
Summer roll with crispy julienne vegetables
Dried Vionnaz trout, Granny Smith sauce
Sommerrolle mit knusprigem Julienne-Gemüse
Getrocknete Vionnaz-Forelle, Granny-Smith-Sauce

Assortiment de tomates, miroir gélifié, burrata et pesto 18.00
Assortment of tomatoes, jelly glaze, burrata and pesto
Tomaten, Geleeglasur, Burrata und Pesto

Assiette Valaisanne / Valais plate / Walliser Teller 19.00/33.00
petite/grande

Foie gras poêlé, chutney d'oignon à la framboise
Brioche et mesclun
Pan-fried foie gras with raspberry onion chutney
Brioche and mesclun salad 26.00
Gebratene Foie gras mit Himbeer-Zwiebel-Chutney
Brioche- und Mesclun-Salat

POISSONS / FISH / FISCHGERICHTE

Tartare de saumon « Swiss Alpine », mangue, avocat
Mesclun, pommes frites et toast 16.00/38.00
"Swiss Alpine" salmon tartare with mango and avocado
Salad, French fries and toast
„Swiss Alpine“ Lachstartar mit Mango und Avocado
Salat, Pommes und Toast
petite/grande

Mille-feuille de sole à la julienne de légumes, sauce vierge 41.00
Sole with vegetables, vierge sauce
Seezunge mit Julienne-Gemüse, Vierge-Sauce

VIANDES MEAT DISHES / FLESICHGERICHTE

Vitello tonnato aux câpres et paprika fumé
Mesclun et pommes frites 21.00/42.00
Vitello tonnato with capers and smoked paprika
Salad and French fries
Vitello Tonnato mit Kapern und geräuchertem Paprika
Salat und Pommes
petite/grande

Côtes d'agneau grillées au romarin
Brochette de pomme de terre nouvelle
Paprika fumé et réduction de Cornalin 40.00
Grilled lamb chops with rosemary
Potatoes, smoked paprika and red wine reduction
Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin
Kartoffel, geräucherte Paprika und Rotwein-Reduktion

Entrecôte de bœuf grillée, jus de cuisson réduit
Pommes sautées et jardinière de légumes 42.00
Grilled beef rib steak, reduced juice, potatoes and vegetables
Gegrilltes Rindersteak, reduzierter Bratensaft, Bratkartoffeln und Gemüse

POUR LES ENFANTS CHILDREN / KINDER

Pâtes sauce tomate ou Carbonara 15.00
Tomato / Carbonara pasta

Soi-l'y-laisse de poulet à la crème, frites et légumes 17.00
Chicken breast with cream, French fries and vegetables
Hähnchenbrust mit Sahne, Pommes und Gemüse

DESSERTS / DESSERT

Gratin de fruits rouges, sabayon fleur de sureau, glace vanille 16.00

Red fruit gratin, elderflower sabayon, vanilla ice cream
Rotes Früchtegratin, Holunderblüten-Sabayon, Vanilleeis

Tarte au citron meringuée, pressée de framboise 17.00

Lemon meringue pie with raspberry juice
Zitronen-Meringue-Torte mit Himbeersaft

Moelleux au chocolat **cuisson 12 minutes** 18.00

Chocolate moelleux cooking 12 minutes
Schokolade Moelleux Kochzeit : 12 Minuten

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

5.00 la boule - the scoop - die Kugel

Vanille, Café, Noix de coco, Caramel-beurre, Macaron-framboise

Vanilla, Coffee, Coconut, Caramel, Raspberry Macaroon
Vanille, Kaffee, Kokosnuss, Karamell, Himbeermakrone

Abricot du Valais, Poire du Valais, Melon, Framboise, Clémentine

Valais Apricot, Valais Pear, Melon, Raspberry, Clementine
Walliser Aprikose, Walliser 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 de France / Sole de Hollande / Bœuf, Veau et Poulet de Suisse
Agneau de Nouvelle Zélande



Carte des Mets