

ENTREES / STARTERS / VORSPEISE

Salade mêlée, vinaigrette soja et sésame 9.00/16.00
Mixed salad, soy and sesame vinaigrette
Gemischter Salat, Soja-Sesam-Vinaigrette
petite/grande

Soupe à l'oignon gratinée au fromage à raclette, croûtons à l'ail 16.00
French onion soup with raclette cheese and garlic croutons
Zwiebelsuppe mit Raclettekäse und Knoblauchcroutons

Salade hivernale chèvre chaud, poire, noix et vinaigrette framboise 18.00/25.00
Winter salad with warm goat cheese, pear, walnuts and raspberry vinaigrette
Wintersalat mit warmem Ziegenkäse, Birne, Walnüssen und Himbeervinaigrette
petite/grande

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

Rillettes de crabe royal en rouleau, mandarine au sirop mesclun et condiment wasabi 19.00
King crab rillettes, mandarin syrup, salad and wasabi condiment
Königskrabbent-Rillettes, Mandarinen Sirop, Salat und Wasabi-Würzsauce

Carpaccio de foie gras mi-cuit au balsamique Chutney de figue, brioche et jeunes pousses 25.00
Carpaccio of semi-cooked foie gras with balsamic vinegar, fig chutney, brioche and salad
Halbgegarteter Gänseleber Carpaccio mit Balsamico-Essig, Feigenchutney, Brioche und Salat

POISSONS / FISH / FISCHGERICHTE

Mi-cuit de thon en nage de coco, wakamé, edamame Sauce vierge à la mangue 38.00
Seared tuna in coconut, wakame, edamame and mango sauce
Gebratener Thunfisch in Kokos, Wakame, Edamame, Mango-Sauce

Papillote de saumon à l'étuvée de poireaux Beurre blanc au citron vert et riz au tandoori 39.00
Salmon, leeks, lime beurre blanc and tandoori rice
Lachs mit Lauch, Limetten-Beurre-Blanc-Sauce und Tandoori-Reis

VIANDES MEAT DISHES / FLESICHGERICHTE

Suprême de poulet « maïs » en croûte ail-persil Poêlée de pommes grenaille au pesto et jus réduit 38.00
Chicken supreme in a garlic-parsley crust, baby potatoes with pesto and reduced juice
Hähnchenbrustfilet in Knoblauch-Petersilien-Kruste, Babykartoffeln mit Pesto und reduzierter Bratensauce

Tournedos de bœuf grillé, sauce aux morilles Gratin de pomme vitelotte et crosnes du Japon 45.00
Grilled beef tournedos with morel sauce, vitelotte potato gratin and Japanese artichoke
Gegrillte Rindertournedos mit Morchelsauce Kartoffelgratin und japanischen Artischocken

FONDUES (min. 2 personnes/people/Personen)

Fondue au fromage nature 28.00
Cheese fondue / Käsefondue

Fondue au fromage à la tomate 30.00
Tomato cheese fondue / Tomaten-Käse-Fondue

Fondue au fromage aux morilles 34.00
Cheese fondue with morels / Käsefondue mit Morcheln

Fondue Glareyarde - entrecôte de bœuf mariné Bouillon de légumes, frites ou riz Sauces : morilles, aioli, vierge, piquante 49.00
Fondue Glareyarde - marinated beef vegetable broth, fries or rice, sauces: morel, aioli, virgin, spicy
Fondue Glareyarde – mariniertes Ribeye-Steak Gemüsebrühe, Pommes frites oder Reis, Sauce : Morel, Aioli, vierge, scharf

POUR LES ENFANTS / CHILDREN / KINDER

Pâtes sauce tomate ou Carbonara 15.00
Tomato / Carbonara pasta

Sot-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

Crème brûlée à la mangue et escargot feuilleté à la vanille 15.00

Mango crème brûlée and vanilla puff pastry
Mango-Crème-brûlée und Vanille-Blätterteiggebäck

Saint-Honoré à la chiboust de caramel au beurre salé 17.00

Saint-Honoré with salted caramel chiboust
Saint-Honoré mit gesalzenem Karamell-Chiboust

Moelleux au chocolat noir, coulis fruit de la passion cuisson 15 minutes 18.00

Dark chocolate fondant with passion fruit coulis
cooking time 15 minutes
Dunkles Schokoladenfondant mit Passionsfruchtcoulis
Kochzeit : 15 Minuten

Assiette de 5 fromages et chutney à la figue 16.00

Plate of 5 cheeses and fig chutney
Käseplatte mit 5 Sorten und Feigenchutney

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 :

Crabe de l'Atlantique / Foie gras de Hongrie / Thon du Pacifique
Saumon de Suisse / Poulet de France / Bœuf de Suisse



Carte des Mets