

ENTREES / STARTERS / VORSPEISE

**Salade estivale à la vinaigrette de framboise
Melon de Cavailon et jambon cru du Pays** 15.00/22.00
Summer salad with raspberrry vinaigrette, melon and ham
Sommersalat mit Himbeervinaigrette, Melone und Schinken
petite/grande

**Gaspacho de tomate jaune
Julienne de viande séchée du Valais et burrata au sel de romarin** 17.00
Yellow tomato gazpacho, dried Valais meat
Burrata with rosemary salt
*Gazpacho mit gelben Tomaten, getrocknetem Walliser Fleisch
Burrata mit Rosmarinsalz*

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

Salade de thon à l'aigre-doux, wakamé, mangue et noix de cajou 24.00
Sweet and sour tuna salad, wakame, mango and cashew nuts
Süß-saurer Thunfischsalat, Wakame, Mango und Cashewnüsse

**Mi-cuit de foie gras à la Vieille Prune, chutney d'échalote
Toast et mesclun** 26.00
Semi-cooked foie gras with Aged Plum, shallot chutney
Toast and salad
*Halbgegartete Gänseleber mit Alte Pflaume, Schalotten-Chutney
Toast und Salat*

VEGAN

sans gluten et sans produits laitiers
gluten-free and dairy-free / glutenfrei und laktosefrei

**Pad Thai du Mont-Paisible au lait de coco :
Sauce Miso, cacahuète, cébette, wok de légumes** 38.00
Pad Thai from Mont-Paisible with coconut milk:
Miso sauce, peanuts, spring onions, stir-fried vegetables
*Pad Thai vom Mont-Paisible mit Kokosmilch
Misosauce, Erdnüsse, Frühlingzwiebeln, gebratenes Gemüse*

POISSON / FISH / FISCHGERICHTE

**Wellington de saumon « Swiss Alpine »
Duxelles de shiitake et hollandaise à la limette
(20 min de cuisson)** 39.00
Salmon Wellington "Swiss Alpine"
Shiitake duxelles and lime hollandaise (20 min cooking time)
*Lachs Wellington „Swiss Alpine“
Shiitake-Duxelles und Limetten-Hollandaise (20 Min. Garzeit)*

VIANDES

MEAT DISHES / FLESICHGERICHTE

Vitello tonnato aux câpres et paprika fumé, mesclun, frites 21.00/42.00
Vitello tonnato with capers, smoked paprika
Salad, French fries
Vitello tonnato mit Kapern, geräuchertem Paprika, Salat, Pommes
petite/grande

**Tournedos de bœuf Simmental aux morilles
Frites de patate douce et jardinière de légumes** 44.00
Simmental beef tournedos with morels
Sweet potato fries and mixed vegetables
*Simmentaler Rinder-Tournedos mit Morcheln
Süßkartoffelpommes und gemischtes Gemüse*

TARTARES

avec salade, toast et frites
with salad, toast and French fries / mit Salat, Toast und Pommes

Tartare de saumon, avocat, fruit de la passion 38.00
Salmon tartare with avocado and passion fruit
Lachstatar mit Avocado und Passionsfrucht

Tartare de thon, mangue, noix de cajou 40.00
Tuna tartare with mango and cashew nuts
Thunfisch-Tatar mit Mango und Cashewnüssen

Tartare de bœuf, parmesan, pignons de pin 41.00
Beef tartare, parmesan cheese, pine nuts
Rindertartar, Parmesan, Pinienkerne

Les Provenances de nos produits :
Thon du Pacifique - Foie Gras de France – Saumon, Bœuf, Poulet et Veau de Suisse

POUR LES ENFANTS

Pâtes sauce tomate, bolognaise ou carbonara Pasta with tomato sauce, Bolognese or Carbonara	15.00
Escalope de poulet katsu, frites et légumes Chicken katsu escalope, fries and vegetables <i>Hähnchen-Katsu-Schnitzel, Pommes frites und Gemüse</i>	17.00

DESSERTS / DESSERT

Crème brûlée à la mangue, tuile dentelle Mango crème brûlée / Mango-Crème-brûlée	16.00
Délice au citron, meringue, sorbet yuzu Lemon delight, meringue, yuzu sorbet <i>Zitronendessert, Baiser, Yuzu-Sorbet</i>	17.00
Moelleux au chocolat noir, mélange de fruits rouges Cuisson 15 minutes Dark chocolate fondant red fruit mix - Cooking time 15 minutes <i>Dunkles Schokoladenfondant, rote Fruchtmischung - Kochzeit : 15 Minuten</i>	18.00
Assiette de fromages et confiture de cerise noire Plate of cheeses and black cherry jam <i>Käseplatte und Schwarzkirschmarmelade</i>	15.00

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

5.00 la boule - the scoop - *die Kugel*

Vanille, Café, Chocolat, Macaron-framboise

Vanilla, Coffee, Chocolate, Raspberry Macaroon
Vanille, Kaffee, Kokosnuss, Karamell, Himbeermakrone

Abricot du Valais, Poire du Valais, Melon, Framboise, Clémentine corse, Mangue, Yuzu

Valais Apricot, Valais Pear, Melon, Raspberry, Clementine, Mango, Yuzu
Walliser Aprikose, Walliser Birne, Melone, Himbeere, Clementine, Mango, Yuzu

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.*



Carte des Mets