

ENTREES / STARTERS / VORSPEISE

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

Soupe du jour / Soup of the day / Tagessuppe 9.00

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 liqueur, shallot chutney
Toast and salad
*Halbgegarte Gänseleber mit Alte Pflaume Likör, Schalotten-Chutney
Toast und Salat*

VEGAN

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

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

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

POISSON / FISH / FISCHGERICHTE

**Wellington de saumon « Swiss Alpine »
Duxelles de shiitake et hollandaise à la limette** 39.00
(20 min de cuisson)
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
petite/grande
Vitello tonnato with capers, smoked paprika
Salad, French fries
Vitello tonnato mit Kapern, geräuchertem Paprika, Salat, Pommes

**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*

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

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

POUR LES ENFANTS

Pâtes sauce tomate, bolognaise ou carbonara 15.00
Pasta with tomato sauce, Bolognese or Carbonara

Escalope de poulet katsu, frites et légumes 17.00
Chicken katsu escalope, fries and vegetables
Hähnchen-Katsu-Schnitzel, Pommes und Gemüse

DESSERTS / DESSERT

Crème brûlée à la mangue, tuile dentelle 16.00
Mango crème brûlée
Mango-Crème-brûlée

Délice au citron, meringue, sorbet yuzu 17.00
Lemon delight, meringue, yuzu sorbet
Zitronendessert, Baiser, Yuzu-Sorbet

Moelleux au chocolat noir, mélange de fruits rouges
Cuisson 15 minutes 18.00
Dark chocolate fondant red fruit mix - Cooking time 15 minutes
Dunkles Schokoladenfondant, rote Fruchtmischung - Kochzeit : 15 Minuten

Assiette de fromages et confiture de cerise noire 15.00
Plate of cheeses and black cherry jam
Käseplatte und Schwarzkirschmarmelade

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, Schokolade, 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



Carte des Mets

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.