

## Les entrées / Vorspeisen / Starters

	CHF	CHF
<b>La salade verte du marché, sauce française ou italienne</b>		9.00
Kleiner grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce Green salad with French or Italian dressing		
<b>La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix</b>	12.50	18.50
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings		
<b>L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages</b>	18.00	26.00
Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese		
<b>L'assiette de viande séchée du Valais</b>	19.50	29.00
Trockenfleischteller vom Wallis / Valais dried meat platter		
<b>L'avocat et gambas marinés aux agrumes</b>		18.00
Avocado und Garnelen mariniert mit Zitrusfrüchten / Avocado and prawns marinated in citrus fruits		
<b>La mosaïque de légumes méditerranéens au pesto de basilic et tomates cerises</b>		15.00
Mittelmeer Gemüse Mosaik mit Basilikum Pesto und Kirschtomaten Mediterranean vegetable mosaic with basil pesto and cherry tomatoes		
<b>La quiche maison aux épinards et fromage de chèvre sur une crème safranée</b>		17.00
Hausgemachte Quiche mit Spinat und Ziegenkäse auf einer Safranrahmsauce Homemade quiche with spinach and goat's cheese on a saffron cream		
<b>Le potage du jour</b>		9.50
Soup of the day / Tagessuppe		
<b>Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola</b>		13.50
Gemüsesuppe nach Grossmutterart und mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs		
<b><u>Les tartes flambées / Flammekuechen</u></b>		
<b>L'alsacienne, crème fraîche, jambon cru et oignons</b>		17.00
Elsässer Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken und Zwiebeln Tarte flambée Alsace style with fresh cream, raw ham and onions		
<b>La valaisanne, crème fraîche, jambon cru, oignons et fromage à raclette</b>		19.00
Walliser Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Raclettekäse Tarte flambée Valais style with fresh cream, raw ham, onions and raclette cheese		
<b>La corsée, crème fraîche, jambon cru, oignons et roquefort</b>		19.00
Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Roquefort Käse Tarte flambée with, fresh cream, bacon, onions and blue cheese from Bresse		
<b>La biquette, crème fraîche, jambon cru, oignons et fromage de chèvre</b>		19.00
Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Ziegenkäse Tarte flambée with fresh cream, raw ham, onions and goat cheese		

## Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

	CHF
<b>L'émincé de poulet au curry, riz pilaf et légumes du marché</b>	<b>29.00</b>
Geschnetzeltes Pouletfleisch an einer Currysauce mit Pilaw Reis und Marktgemüs Sliced chicken meat with a curry sauce, pilaf rice and market vegetables	
<b>Le burger : bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</b>	<b>32.00</b>
Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries	
<b>Le carré d'agneau en croûte de pistaches, sauce au vieux balsamique, légumes du jour et nouilles</b>	<b>38.00</b>
Lammkarree in einer Pistazienkruste, Balsamicosauce, Tagesgemüse und Nudeln Loin of lamb in a crust of pistachios, balsamic sauce, vegetables of the day and noodles	
<b>L'escalope viennoise accompagnée de frites et son bouquet de légumes</b>	<b>39.00</b>
Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüsbouquet Bread-crumbed veal escalope with French Fries and vegetables bouquet	
<b>L'entrecôte de bœuf « beurre maison » servie sur réchaud frites et légumes du marché</b>	<b>39.00</b>
Rindfleisch-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter auf einem Rechaud serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse Beef entrecote with homemade herb butter served on a stove with French fries and market vegetables	
<b>Les filets de perches «meunière» du Valais * (Rarogne), frites ou riz et légumes du marché</b>	<b>42.00</b>
Eglifilets Müllerinart vom Wallis* mit Pommes Frites oder Pilaw Reis und Gemüse Perch filets "meunière style" from the Valais * with French fries or pilaf rice and vegetables	
* <b>selon arrivage</b> / * je nach Verfügbarkeit / * according to arrival	
<b>Le filet de dorade grillé à la méditerranéenne (concassé de tomates, fines herbes, huile d'olive) riz pilaf et bouquet de légumes</b>	<b>38.00</b>
Gegrilltes Seebrassenfilet (mit gewürfelten Tomaten, Kräuter und Olivenöl) Pilaw Reis und Gemüsebouquet Grilled sea bream fillet (with diced tomatoes, herbs and olive oil) Pilaf rice and vegetables bouquet	

**dès 2 personnes prix par pers. / ab 2 Personen Preis pro Person / starting from 2 persons price per pers.**

**CHF**

**Le Châteaubriand, sauce béarnaise et son bouquet de légumes du marché (2 services) 55.00**

Chateaubriand, Bearnaise sauce and vegetables / Chateaubriand, Bearnaise-Sauce und Gemüse

**Fondue chinoise (bœuf et volaille) 44.00**

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Geflügel)

Fondue Chinoise (beef and chicken)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 23.00**

**Fondue bourguignonne, rumsteck de bœuf (servie seulement au Carnotzet) 49.00**

Fondue Bourguignonne mit Rinds-Rumpsteak (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Fondue Bourguignonne with beef rump steak, (served only in the Swiss restaurant)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 25.00**

**Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf assaisonnées et bouillon 49.00**

Fondue Glareyarde mit Streifen von gewürztem Rindfleisch und Bouillon

Fondue Glareyarde with strips of seasoned beef meat and bouillon

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 25.00**

**Les Fondues à la viande sont servies avec une salade mêlée, 5 sauces maison, du riz ou des frites (200 gr. de viande par pers.)**

Die Fleischfondues werden serviert mit einem gemischten Salat,  
5 hausgemachten Saucen und Reis oder Pommes Frites (200 Gr. Fleisch pro Pers.)

The meat fondues are served with a mixed salad, 5 homemade sauces and rice or French fries(200 gr. meat per pers.)

**Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié) (servie seulement au Carnotzet) 25.00**

Traditionelles Käsefondue (halb-halb) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Traditional cheese fondue (half-half) (served only in the Swiss Restaurant)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 15.00**

**Fondue à la tomate et pommes de terre (servie seulement au Carnotzet) 26.00**

Tomatenfondue mit Pellkartoffeln (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Tomato-fondue with potatoes (served only in the Swiss Restaurant)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 16.00**

**Fondue aux bolets (servie seulement au Carnotzet) 29.00**

Steinpilz-Fondue / Boletus fondue (Walliser Stübchen / Swiss Restaurant)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 19.50**

**Raclette, pommes de terre, cornichons et oignons (servie seulement au Carnotzet) 32.00**

Raclette mit Pellkartoffeln, Essigurken und Silberzwiebeln (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Raclette with potatoes, gherkins and onions (served only in the Swiss Restaurant)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 19.00**

**Menu raclette 48.00**

Demi-assiette valaisanne, raclette et sorbet (servie seulement au Carnotzet)

Kleiner Walliserteller, Raclette und Sorbet (wird nur im Walliserstübchen serviert)

Small platter from Valais, raclette and sorbet (served only in the Swiss Restaurant)

**Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 26.00**

## Les plats végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

**La tarte flambée végétarienne, crème fraîche, dés de tomates, oignons et fromage à raclette** 19.00

Vegetarische Flammekueche mit Sauerrahm, Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Raclettekäse

Vegetarian tarte flambée with fresh cream, diced tomatoes, onions and raclette cheese

**Les raviolis à la burrata, tomates confites et émulsion de basilic** 25.00

Ravioli mit Burrata, kandierten Tomaten und Basilikum-Emulsion

Burrata ravioli with candied tomatoes and basil emulsion

**Les tortellinis farcis, à la ricotta et aux épinards, sautés à la crème** 25.00

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Rahm sautiert

Tortellini stuffed with ricotta and spinach sautéed in cream

**Le risotto aux bolets, émulsion de burrata et croquant de noisettes** 28.00

Risotto mit Steinpilzen, Burrata-Emulsion und knusprigen Haselnüssen

Risotto with boletus, burrata emulsion and crunchy hazelnuts

## Les plats vegan / Vegane Gerichte / Vegan dishes

**Les orechiette fraîches avec crème de pois chiches et tomates séchées** 23.00

Frische Oriccchiette mit Kichererbsen in verschiedenen Texturen und getrockneten Tomaten

Fresh oricchiette with chickpeas in different textures and dried tomatoes

**Le burger vegan avec salade, tomates et oignons sauce ketchup** 28.00

Veganer-Burger mit Salat, Tomaten und Zwiebeln und Ketchup-Sauce

Vegan burger with salad, tomatoes and onions and Ketchup sauce

## Pour nos petits et jeunes / Für unsere Kleinen und Jugendlichen / For our little ones and youngsters

Jusqu'à 11 ou 16 ans / bis 11 oder 16 Jahre / until 11 or 16 years

-11 ans -16 ans

CHF CHF

**Les pennes napolitaine (sauce tomate)** 10.50 15.00

Penne Napolitaine (mit Tomatensauce) / Neapolitan penne (with tomato sauce)

**Les tortellinis farcis, à la ricotta et aux épinards sautés à la crème** 12.00 17.50

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Rahm sautiert

Tortellini stuffed with ricotta and spinach sautéed in cream

**Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes** 13.00 18.50

Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse

Fish fingers with French fries or rice and vegetables

**Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes** 13.00 18.50

Frittierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse

Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables

**Le burger : bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites** 15.00 21.00

Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites

Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries

<u>Les desserts / Nachtische / desserts</u>	CHF
<b>Les cerises au Kirsch</b> Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy	12.00
<b>La crème brûlée «maison»</b> Hausgemachte gebrannte Crème / Home made burnt cream	12.50
<b>La panna cotta aux fruits rouges</b> Panna Cotta mit roten Früchten / Panna cotta with red fruits	13.00
<b>Le moelleux au chocolat avec son cœur fondant et sa glace vanille</b> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Schokoladen-Herzen und Vanilleeis Chocolate cake with chocolate melting heart, and vanilla ice	14.00
<b>La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle</b> Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon	16.00
<b>La coupe Danemark</b> Coupe Dänemark / Coupe Danmark	8.50 11.50
<b>Le sorbet pamplemousse rose au Campari</b> Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	12.00
<b>La salade de fruits frais</b> Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	12.00
<b>La salade de fruits frais arrosées</b> Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	15.00
<b>La glace surprise pour enfant</b> Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	5.50
<b>La glace au choix (1 boule)</b> Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)	4.00
<b>Le sorbet au choix (1 boule)</b> Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)	4.00
<b>Une boule de sorbet au choix avec liqueur</b> 1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	8.00
<b>Deux boules de sorbets au choix avec liqueur</b> 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor	12.00

**Saveurs / Aromen / Flavours**

<u>Glaces / Eis / Ice cream</u>	<u>Sorbets / Sorbet / sorbet</u>
<b>Vanille</b> / Vanille / Vanilla	<b>Abricot</b> / Aprikosen / apricot
<b>Chocolat</b> / Schokolade / chocolate	<b>Poire</b> / Birne / pear
<b>Moka</b> / Mokka / mocha	<b>Pomme</b> / Apfel / apple
<b>Fraise</b> / Erdbeer / strawberry	<b>Pamplemousse</b> / Grapefruit / grapefruit
	<b>Citron</b> / Zitron / lemon