

Carte de menus pour Room-service / Menu-Karte für Zimmerservice / Menu card for room service

Supplément de CHF 9.00 par plateau
- Zuschlag von CHF 9.00 pro Tablett
- Supplement of CHF 9.00 per tray

<u>Les entrées / Vorspeisen / Starters</u>	CHF	CHF
La salade verte du marché, sauce maison française ou italienne Grüner Salat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce Green salad with homemade French or Italian dressing	9.00	
La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings	12.50	18.50
L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese	18.00	26.00
L'assiette de viande séchée du Valais Trockenfleischteller vom Wallis / Valais' dried meat platter	19.50	29.00
L'avocat et gambas marinés aux agrumes avec son mesclun Avocado und Garnelen mariniert mit Zitrusfrüchten und seinem kleinen Salat Avocado and prawns marinated in citrus fruits and its small salad	19.00	28.00
Les lamelles de seiches au pesto de basilic sur une saladine de pousses d'épinards et tomates cerises Tintenfischstreifen mit Basilikum-Pesto auf einem Spinatsprossen-Salat und Kirschtomaten Cuttlefish strips with basil pesto on a spinach shoots salad and cherry tomatoes	18.00	
La salade Caprese, tomates, mozzarella de bufflonne et émulsion au basilic Caprese-Salat, Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum-Emulsion Caprese salad, tomatoes, buffalo mozzarella and basil emulsion	17.00	25.00
Le carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesanspänen Beef carpaccio with garden rocket and parmesan shavings	19.00	28.00
Le gazpacho à l'andalouse Gazpacho auf andalusische Art / Gazpacho Andalusian style	10.50	
Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola Gemüsesuppe nach Grossmutterart mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs	13.50	

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

L'assiette fitness, salade mêlée et poitrine de poulet grillée 28.00

Fitness-Teller mit einem bunten Salat und grillierter Pouletbrust

Fitness plate with mixed salad and grilled chicken breast

Le burger : Bœuf du val d'Hérens , lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites 32.00

Hamburger : Rindfleisch vom Val d'Hérens, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites

Burger : Beef from Val d'Hérens, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries

Le carré d'agneau en croûte d'herbes de montagne, sauce au vieux balsamique nouilles et légumes du jour 38.00

Lammkarree in einer Bergkräuterkruste, Balsamicosauce, Nudeln und Tagesgemüse

Rack of lamb in a mountain herb crust, balsamic sauce, noodles and vegetables of the day

L'escalope viennoise, roquette, tomate cerises, copeaux de parmesan et frites 39.00

Wiener-Schnitzel mit Rucola, Kirschtomaten Parmesanspänen und Pommes Frites

Bread-crumbed veal escalope with rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and French Fries

Le tartare de bœuf coupé au couteau avec salade ou frites

100 gr 180 gr
25.00 36.00

supplément de 5.00 si salade et frites

Assaisonné selon votre goût, doux, moyen ou fort

Traditionelles Rinds-Tatar von Hand geschnitten, mit Salat **oder** Pommes Frites

Zuschlag von CHF 5.00 für Salat und Pommes Frites

Gewürzt gemäss Ihrem Wunsch, mild, medium oder scharf

Traditional beef tartar cut by hand with salad **or** French fries

Supplement of CHF 5.00 for salad and French fries

Flavoured according to your taste, mild, medium or spicy

Les filets de perches croustillants du Valais * (Rarogne) Sauce tartare, salade verte, pommes allumettes ou riz 42.00

Knusprige Eglifilets vom Wallis* mit Tartarsauce, grüner Salat, Strohkartoffeln oder Pilaw Reis

Crispy perch fillets from the Valais * with tartar sauce, green salad, straw potatoes or pilaf rice

* selon arrivage / * je nach Verfügbarkeit / * according to arrival

Le filet de loup de mer avec sa sauce vierge maison (huile d'olive vierge, petits légumes, basilique) riz pilaf et bouquet de légumes 38.00

Wolfsbarschfilet mit seiner hausgemachten Sauce vierge (Olivenöl, kleines Gemüse, Basilikum),

Pilaw Reis und Gemüsebouquet

Sea bass fillet with its homemade sauce vierge, (virgin olive oil, small vegetables, basil)

pilaf rice and vegetable bouquet

Les plats végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

La quiche maison aux épinards et fromage de chèvre sur une crème safranée 25.00
Hausgemachte Quiche mit Spinat und Ziegenkäse auf einer Safranrahmsauce
Homemade quiche with spinach and goat's cheese on a saffron cream

Les pâtes « trofie » aromatisées au pesto de basilic et tomates cerises 25.00
Trofie-Teigwaren mit Basilikum-Pesto und Kirschtomaten
Trofie pasta flavoured with basil pesto and cherry tomatoes

Les plats vegan / Vegane Gerichte / Vegan dishes

La salade estivale vegan et son duo d'avocat 22.00
Veganer Sommersalat mit Avocado-Duo / Vegan summer salad with the avocado duo

Les tagliatelles à la tomate avec ses légumes de saison 25.00
Tagliatelle mit Tomaten und saisonalem Gemüse
Tagliatelle with tomatoes and seasonal vegetables

Le burger vegan avec salade, tomates, oignons et sauce ketchup 30.00
Veganer-Burger mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Ketchup-Sauce
Vegan burger with salad, tomatoes, 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 penne 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 13.00 18.50
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 14.00 19.50
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 14.00 19.50
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 17.00 24.00
Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites
Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries

Les desserts / Nachtische / desserts

	CHF
Les cerises au Kirsch / Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy	12.00
La crème brûlée «maison» Hausgemachte gebrannte Crème / Homemade burnt crème	12.50
Le parfait glacé au grand marnier fait maison Hausgemachtes Grand Marnier-Eisparfait / Homemade Grand Marnier ice cream parfait	13.00
Le moelleux au chocolat avec son cœur fondant et sa glace vanille Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Schokoladen-Herzen und Vanilleeis Chocolate cake with chocolate melting heart and vanilla ice	14.00
Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine) Aprikosen Sorbet übergossen mit in Likör marinierten Aprikosenstückchen Valaisan sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liquor)	13.50
La coupe Danemark / Coupe Dänemark / Coupe Danmark	8.50 11.50
Le sorbet pamplemousse rose au Campari Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	12.00
La salade de fruits frais / Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	12.00
La salade de fruits frais arrosée Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	15.00
La glace surprise pour enfant Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	5.50
La glace au choix (1 boule) / Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)	4.00
Le sorbet au choix (1 boule) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)	4.00
Une boule de sorbet au choix avec liqueur 1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	8.00
Deux boules de sorbets au choix avec liqueur 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>
Vanille / Vanille / vanilla	Abricot / Aprikosen / apricot
Chocolat / Schokolade / chocolate	Poire / Birne / pear
Moka / Mokka / mocha	Pomme / Apfel / apple
Fraise / Erdbeer / strawberry	Pamplemousse / Grapefruit / grapefruit
	Citron / Zitrone / lemon