

Les entrées / Vorspeisen / Starters

	CHF	CHF
<b>La salade verte du marché, sauce maison française ou italienne</b>	9.00	
Grüner Salat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce Green salad with homemade 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 fromage</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 avec son mesclun</b>	19.00	28.00
Avocado und Garnelen mariniert mit Zitrusfrüchten und seinem kleinen Salat Avocado and prawns marinated in citrus fruits and its small salad		
<b>Les lamelles de seiches au pesto de basilic sur une saladine de pousses d'épinards et tomates cerises</b>	18.00	
Tintenfischstreifen mit Basilikum-Pesto auf einem Spinatsprossen-Salat und Kirschtomaten Cuttlefish strips with basil pesto on a spinach shoots salad and cherry tomatoes		
<b>La salade Caprese, tomates, mozzarella de bufflonne et émulsion au basilic</b>	17.00	25.00
Caprese-Salat, Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum-Emulsion Caprese salad, tomatoes, buffalo mozzarella and basil emulsion		
<b>Le carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan</b>	19.00	28.00
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesanspänen Beef carpaccio with garden rocket and parmesan shavings		
<b>Le gazpacho à l'andalouse</b>	10.50	
Gazpacho auf andalusische Art Gazpacho Andalusian style		
<b>Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola</b>	13.50	
Gemüsesuppe nach Grossmutterart mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs		

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

	CHF
<b>L'assiette fitness, salade mêlée et poitrine de poulet grillée</b> Fitness-Teller mit einem bunten Salat und grillierter Pouletbrust Fitness plate with mixed salad and grilled chicken breast	28.00
<b>Le burger : Bœuf du val d'Hérens , lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</b> 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	32.00
<b>Le carré d'agneau en croûte d'herbes de montagne, sauce au vieux balsamique nouilles et légumes du jour</b> Lammkarree in einer Bergkräuterkruste, Balsamicosauce, Nudeln und Tagesgemüse Rack of lamb in a mountain herb crust, balsamic sauce, noodles and vegetables of the day	38.00
<b>L'escalope viennoise, roquette, tomate cerises, copeaux de parmesan et frites</b> Wiener-Schnitzel mit Rucola, Kirschtomaten Parmesanspänen und Pommes Frites Bread-crumbed veal escalope with rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and French Fries	39.00
<b>L'entrecôte de bœuf « beurre maison » servie sur réchaud, frites et légumes du marché</b> Rindfleisch-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter auf dem Rechaud serviert Pommes Frites und Marktgemüse Beef entrecote with homemade herb butter served on a stove French fries and market vegetables	39.00
<b>Le tartare de bœuf coupé au couteau avec salade ou frites</b> <b>supplément de 5.00 si salade et frites</b> Assaisonné selon votre goût, doux, moyen ou fort Traditionelles Rinds-Tatar von Hand geschnitten, mit Salat <b>oder</b> 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 <b>or</b> French fries Supplement of CHF 5.00 for salad and French fries Flavoured according to your taste, mild, medium or spicy	100 gr 25.00
	180 gr 36.00
<b>Les filets de perches croustillants du Valais * (Rarogne)</b> <b>Sauce tartare, salade verte, pommes allumettes ou riz</b> 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	42.00
* selon arrivage / * je nach Verfügbarkeit / * according to arrival	
<b>Le filet de loup de mer avec sa sauce vierge maison (huile d'olive vierge, petits légumes, basilique)</b> <b>riz pilaf et bouquet de légumes</b> 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	38.00

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

	CHF
<b>Fondue chinoise (bœuf et volaille)</b> Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Geflügel) Fondue Chinoise (beef and chicken)	<b>44.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>23.00</b>
<b>Fondue bourguignonne, rumsteck de bœuf</b> Fondue Bourguignonne mit Rinds-Rumpsteak Fondue Bourguignonne with beef rump steak,	(servie seulement au Carnotzet) (wird nur im Walliser Stübchen serviert) (served only in the Swiss restaurant) <b>49.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>25.00</b>
<b>Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf assaisonnées et bouillon</b> Fondue Glareyarde mit Streifen von gewürztem Rindfleisch und Bouillon Fondue Glareyarde with strips of seasoned beef meat and bouillon	<b>49.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>25.00</b>

**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.)

<b>Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié)</b> Traditionelles Käsefondue (halb-halb) Traditional cheese fondue (half-half)	(servie seulement au Carnotzet) (wird nur im Walliser Stübchen serviert) (served only in the Swiss Restaurant) <b>25.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>15.00</b>
<b>Fondue à la tomate et pommes de terre</b> Tomatenfondue mit Pellkartoffeln Tomato-fondue with potatoes	(servie seulement au Carnotzet) (wird nur im Walliser Stübchen serviert) (served only in the Swiss Restaurant) <b>26.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>16.00</b>
<b>Raclette à discrétion, pommes de terre, cornichons et oignons</b> Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln Raclette as desired with potatoes, gherkins and onions	(servie seulement au Carnotzet) (wird nur im Walliser Stübchen serviert) (served only in the Swiss Restaurant) <b>32.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>19.00</b>
<b>Menu raclette</b> Demi-assiette valaisanne, raclette à discrétion et sorbet Kleiner Walliserteller, Raclette nach Belieben und Sorbet Small platter from Valais, raclette as desired and sorbet	(servie seulement au Carnotzet) (wird nur im Walliserstübchen serviert) (served only in the Swiss Restaurant) <b>48.00</b>
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>26.00</b>

Les plats végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

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

Vegetarischer Flammkueche mit Sauerrahm, Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Raclettekäse  
Vegetarian tarte flambée with fresh cream, diced tomatoes, onions and raclette cheese

**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
<b>Les pennes napolitaine (sauce tomate)</b>	<b>10.50</b>	<b>15.00</b>
Penne Napolitaine (mit Tomatensauce) Neapolitan penne (with tomato sauce)		
<b>Les tortellinis farcis à la ricotta et aux épinards sautés à la crème</b>	<b>13.00</b>	<b>18.50</b>
Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Rahm sautiert Tortellini stuffed with ricotta and spinach sautéed in cream		
<b>Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes</b>	<b>14.00</b>	<b>19.50</b>
Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Fish fingers with French fries or rice and vegetables		
<b>Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes</b>	<b>14.00</b>	<b>19.50</b>
Frittierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables		
<b>Le burger : bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</b>	<b>17.00</b>	<b>24.00</b>
Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries		

## Les tartes flambées / Flammekuechen

**L'alsacienne avec crème fraîche, jambon cru et oignons 17.00**

Elsässer Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken und Zwiebeln  
Tarte flambée Alsace style with fresh cream, raw ham and onions

**La valaisanne avec crème fraîche, jambon cru, oignons et fromage à raclette 19.00**

Walliser Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Raclettekäse  
Tarte flambée Valais style with fresh cream, raw ham, onions and raclette cheese

**La tarte façon Helvetia avec crème fraîche, jambon cru du pays, roquette, tomates et réduction de balsamique 21.00**

Flammkuche nach Art des Hotels mit Sauerrahm, Rohschinken, Rucola, Tomaten und Balsamico-Reduktion  
Tarte flamée Helvetia style with fresh cream, raw ham, garden rocket, tomatoes and balsamic reduction

**La biquette avec crème fraîche, jambon cru, oignons et fromage de chèvre 19.00**

Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Ziegenkäse  
Tarte flambée with fresh cream, raw ham, onions and goat cheese

**La tarte flambée végétarienne avec 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

**La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle 17.00**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt  
Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon

Les desserts / Nachtische / desserts

	CHF
<b>Les cerises au Kirsch</b>	
Kirschen eingelegt in Kirschwasser Cherries in cherry brandy	12.00
<b>La crème brûlée «maison»</b>	12.50
Hausgemachte gebrannte Crème Homemade burnt crème	
<b>Le parfait glacé au grand marnier fait maison</b>	13.00
Hausgemachtes Grand Marnier-Eisparfait Homemade Grand Marnier ice cream parfait	
<b>Le moelleux au chocolat avec son cœur fondant et sa glace vanille</b>	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Schokoladen-Herzen und Vanilleeis Chocolate cake with chocolate melting heart and vanilla ice	
<b>La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle</b>	17.00
Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon	
<b>Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine)</b>	13.50
Aprikosen Sorbet übergossen mit in Likör marinierten Aprikosenstückchen Valaisan sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liquor)	
<b>La coupe Danemark</b>	
Coupe Dänemark Coupe Danmark	8.50 11.50
<b>Le sorbet pamplemousse rose au Campari</b>	12.00
Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	
<b>La salade de fruits frais</b>	
Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad	12.00
<b>La salade de fruits frais arrosée</b>	15.00
Frischer Fruchtsalat mit Likör Fresh fruit salad with liquor	
<b>La glace surprise pour enfant</b>	5.50
Überraschungs-Eis für Kinder	

**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**

**8.00**

1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör  
1 sorbet ball of choice with liquor

**Deux boules de sorbets au choix avec liqueur**

**12.00**

2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör  
2 sorbet balls of choice with liquor

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> / Zitrone / lemon