

Carte traditionnelle

Traditionelle Menükarte

Trational card

<u>Les entrées</u> / Vorspeisen / Starters	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
Le velouté de courge «butternut», croûtons, chips de lard fumé et graines de courge Butternut Kürbiscremesuppe mit Croutons, geräucherte Speckchips und Kürbiskernen Creamy Butternut Soup with croutons, smoked bacon chips and pumpkin seeds		13.00

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

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

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

L'entrecôte de bœuf « beurre maison » servie sur réchaud, frites et légumes du marché 39.00

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

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

Les plats végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

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

Vegetarischer Flammekueche 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 plats vegan / Vegane Gerichte / Vegan dishes

Les tagliatelles aux chanterelles 28.00

Tagliatelle mit Pfifferling mit einer Rahmsauce

Tagliatelle with chanterelles with a cream sauce

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

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

	CHF
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	49.00
(servie seulement au Carnotzet)	
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
Raclette à discrétion, pommes de terre, cornichons et oignons		32.00
(servie seulement au Carnotzet)		
Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	(wird nur im Walliser Stübchen serviert)	
Raclette as desired 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 à discrétion et sorbet	(servie seulement au Carnotzet)	
Kleiner Walliserteller, Raclette nach Belieben und Sorbet	(wird nur im Walliserstübchen serviert)	
Small platter from Valais, raclette as desired and sorbet	(served only in the Swiss Restaurant)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years		26.00

Les tartes flambées / Flammekuechen CHF

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

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

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 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

