

CARTE TRADITIONNELLE TRADITIONNELLE MENÜKARTE / TRADITIONAL MENU

<u>Les entrées / Vorspeisen / Starters</u>	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
<p>La salade verte du marché, sauce maison française ou italienne</p> <p>Grüner Salat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce Green salad with homemade French or Italian dressing</p>	9.00	
<p>La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix</p> <p>Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings</p>	12.50	18.50
<p>Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola</p> <p>Gemüsesuppe nach Grossmutterart mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs</p>	13.50	
<p>Le saumon mariné maison, avocat, fenouil, oignons rouges et olives</p> <p>Haus-mariniertes Lachs, Avocado, Fenchel, rote Zwiebeln und Oliven Home-marinated salmon, avocado, fennel, red onion and olives</p>	20.00	29.00
<p>L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage</p> <p>Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese</p>	18.00	26.00
<p>L'assiette de viande séchée du Valais</p> <p>Trockenfleischteller vom Wallis Valais' dried meat platt</p>	19.50	29.00

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

La poitrine de poulet grillée aux herbes, tagliatelles au beurre et légumes du moment 29.00

Gegrillte Hühnerbrust mit Kräutern, Tagliatelle mit Butter und Tagesgemüse

Grilled chicken breast with herbs, tagliatelle with butter and vegetables of the day

- Supplément sauce aux champignons de Paris / Zuschlag Champignonsauce / Supplement mushroom sauce : CHF 2.00

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

Rindfleisch-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter auf dem Rechaud serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

Beef entrecote with homemade herb butter served on a stove, french fries and market vegetables

L'escalope viennoise, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites 41.00

Wiener-Schnitzel mit Rucola, Kirschtomaten Parmesanspänen und Pommes Frites

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

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 Reis

Crispy perch filets from the Valais * with tartar sauce, green salad, thin French fries or rice

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

Les tagliatelles à la tomate avec ses légumes de saison 25.00

Tagliatelle mit Tomaten und Gemüse der Saison

Tagliatelle with tomatoes and seasonal vegetables

Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles, tomates confites et émulsion au basilic 27.00

Vegetarische Ravioli gefüllt mit apulischer Burrata, kandierten Tomaten und Basilikum-Emulsion

Vegetarian ravioli filled with Apulian burrata, confit tomatoes and basil emulsion



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

	<u>CHF</u>
Fondue chinoise (bœuf et volaille)	44.00
Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Hühnchen)	
Fondue Chinoise (beef and chicken)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years	23.00
Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf marinées dans des épices	49.00
Glareyarde-Fondue, Rindfleischstreifen in Gewürzmarinade eingelegt	
Fondue glareyarde: beef strips marinated in spices	
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 mit einem gemischten Salat serviert,
5 hausgemachten Saucen, Reis oder Pommes (200 Gr. Fleisch pro Pers.)

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

Servi seulement au Carnotzet / wird nur im Walliser Stübchen serviert / served only in the Swiss Restaurant

Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié)	25.00
Traditionelles Käsefondue (halb-halb)	
Traditional cheese fondue (half-half)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years	15.00
Fondue à la tomate et pommes de terre	26.00
Tomatenfondue mit Pellkartoffeln	
Tomato-fondue with potatoes	
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
Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	
Raclette as desired with potatoes, gherkins and onions	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years	19.00
Menu raclette : demi-assiette valaisanne, raclette à discrétion avec pommes de terre, cornichons et oignons, sorbet	48.00
Kleiner Walliserteller, Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln, Sorbet	
Small platter from Valais, raclette with potatoes, gherkins and onions as desired, sorbet	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years	26.00

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)

Le zoo de raviolis à la crème

14.00 **19.50**

Ravioli in Tierformen in Sahne sautiert

Animals-shaped ravioli 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**

Chicken 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



NOS TARTES FLAMBEES UNSERE FLAMMEKUECHEN / OUR TARTS FLAMBEES

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

Elsässisch 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 flambée 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



Les desserts / Nachtische / desserts

CHF

Les cerises au Kirsch / Kirschen eingelegt in Kirschschnaps / Cherries in cherry brandy 12.00

La crème brûlée «maison» et sa glace marron

Hausgemachte gebrannte Creme mit Kastanieneis / Homemade burnt creme with chestnut ice cream 13.50

Le feuilleté aux pommes « maison » avec sa glace à la cannelle

Apfel-Blätterteiggebäck mit Zimteis / Apple puff pastry with cinnamon ice cream 14.00

**Profiteroles « maison » et son cœur de glace vanille,
chocolat chaud, amandes effilées et grillées**

Hausgemachte Profiteroles mit Vanilleeis, heisse Schokolade, geröstete Mandelblättchen
Homemade profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate, grilled slivered almonds 14.00

Le moelleux au chocolat avec son cœur coulant et sa glace vanille

Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis
Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice 15.00

Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine)

Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör
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

Frisher 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 13.50

Saveurs / Aromen / Flavours



Glaces / Eis / Ice cream

Vanille / Vanille / vanilla

Chocolat / Schokolade / chocolate

Moka / Mokka / mocha

Fraise / Erdbeer / strawberry

Sorbets / Sorbet / sorbet

Abricot / Aprikosen / apricot

Pomme / Apfel / apple

Pamplemousse / Grapefruit / grapefruit

Citron / Zitrone / lemon