

NOTRE MENU À LA CARTE

Les entrées/ Vorspeisen / Starter

Velouté du jour

Samtige Suppe « Velouté »
Creamy soup of the day



15.00

La salade mêlée, sauce française *ou* italienne (mesclun, tomates, carottes, fenouils et légumes de saison)

Gemischter Salat, französische oder italienische Soße
(Mesclun, Tomaten, Karotten, Fenchel und Gemüse der Saison)

Mixed salad with French or Italian dressing
(mesclun, tomatoes, carrots, fennel and seasonal vegetables)



14.50

Salade HELVETIA (mesclun, mangue, avocat, saumon fumé, tomates cerises, garniture) 22.00

HELVETIA-Salat (Mesclun-Salat, Mango, Avocado, Räucherlachs, Cherry-Tomaten, Garnitur)

HELVETIA salad (mesclun salad, mango, avocado, smoked salmon, cherry tomatoes, garnish)



Roastbeef maison, sauce aigre-douce, pignons de pin, olives noires et raisins secs 24.00

Hausgemachtes Roastbeef, süß-saure Sauce, Pinienkerne, schwarze Oliven und Rosinen

Homemade roast beef, sweet and sour sauce, pine nuts, black olives and raisins



Le tartare traditionnel (bœuf assaisonné selon votre goût: doux, moyen ou fort) servi avec salade 21.00

Traditionelles Rindfleisch Tatar (Rindfleisch gewürzt nach Ihrem Geschmack: mild, medium oder scharf)
serviert mit Salat

Traditional beef tartar (Flavoured according to your taste: mild, medium or spicy)
served with salad



Poulpe braisé accompagné d'une purée de patate douce en deux textures 24.00

Geschmorter Oktopus mit Süßkartoffelvariation in zwei Texturen

Braised octopus with a duo of sweet potato textures



Millefeuille d'aubergines 18.00

Auberginen-Millefeuille

Eggplant millefeuille



Les plats principaux/ Hauptgerichte / Main courses

CHF

Suprême de poulet, sauce demi-glace

Mille-feuille de pommes de terre et ratatouille de légumes

32.50

Hähnchensuprême mit Demi-Glace-Sauce, Kartoffel-Millefeuille und Gemüse-Ratatouille
Chicken supreme, demi-glace sauce, potato mille-feuille and vegetables ratatouille

Le tartare traditionnel (bœuf assaisonné selon votre goût: doux, moyen ou fort) servi avec frites ou salade

36.00

Traditionelles Rindfleisch Tatar (Rindfleisch gewürzt nach Ihrem Geschmack: mild, medium oder scharf)
serviert mit Pommes frites oder Salat

Traditional beef tartar (Flavoured according to your taste: mild, medium or spicy)
served with French fries or salad

- ***Suppl. frites et salade / Zuschlag Pommes frites und Salat / French fries and salad supplement*** **5.00**

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

34.00

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

Filet de bœuf poêlé, champignons pleurotes laqués au miel, brocoli-rave à l'ail, pommes de terre fondantes et sauce Madeira

53.00

Gebratenes Rinderfilet mit Honig glasierte Pleurotus-Pilze,
Brokkoli-Raab mit Knoblauch, Fondantkartoffeln und Madeira-Sauce

Roasted beef fillet with honey-glazed oyster mushrooms,
Broccoli rabe with garlic, melting potatoes and Madeira sauce

Filet de saumon poêlé « sauce au citron vert » endives, carottes glacées au beurre, épinards et riz basmati

36.00

Gebratenes Lachsfilet „Limettensauce“, Chicorée, glasierte Butterkarotten, Spinat und Basmatireis
Pan seared salmon fillet, endives, butter-glazed carrots, spinach and basmati rice

Tataki de thon au sésame, légumes au soja, sauce au lait de coco et gingembre

39.00

Thunfisch-Tataki mit Sesam, Gemüse mit Soja, Sauce aus Kokosmilch und Ingwer
Sesame-crusted tuna tataki, soy-glazed vegetables, coconut and ginger sauce

Minimum 2 personnes / Mindestens 2 Personen / Minimum 2 people

La fondue chinoise (bœuf et volaille)

servie avec salade mêlée, 5 sauces maison, riz ou frites (200 gr de viande par pers.)

49.00

Fondue Chinoise (Rindfleisch und Hühnchen)

mit gemischtem Salat, 5 hausgemachten Saucen, Reis oder Pommes serviert (200 Gr. Fleisch pro Pers.)

Fondue Chinoise (beef and chicken)

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



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

Le coin des pâtes/ Pasta Ecke / Pasta

		CHF
Tagliolini aux palourdes et à la bottarga		34.00
Tagliolini mit Venusmuscheln, Bottarga Tagliolini with clams and bottarga		
Paccheri cacio e pepe et sa chips de lard fumé		28.00
Paccheri cacio e pepe, Chips aus geräuchertem Speck Paccheri cacio e pepe, smoked bacon chips		
<i>Sur demande spaghetti sans gluten / Auf Anfrage glutenfreie Spaghetti / On request Gluten-free spaghetti</i>		
Ravioli au taleggio et aux cèpes, sauce aux trois tomates et émulsion de basilic		31.00
Taleggio-Ravioli mit Steinpilzen, Dreierlei Tomaten Sauce und Basilikum-Emulsion Ravioli with taleggio and porcini mushrooms, three-tomato sauce, basil emulsion		
<u>En entrée ou à partager / Als Vorspeise oder zum Teilen / As a starter or to share</u>		
L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage		^{1/2} 22.00 30.00
Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisan plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese		
L'assiette de viande séchée du Valais		^{1/2} 24.00 32.00
Trockenfleischteller vom Wallis, Valais' dried meat platter		
<u>Pour nos petits / Für unsere Kleinen / For our little ones</u>		
La pizza margarita		14.00
Pizza Margarita Pizza margaritas		
Les penne à la bolognaise		15.00
Penne mit Bolognaise Sauce Penne with Bolognaise Sauce		
Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes		16.00
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		18.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse, Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables		
Le burger pommes frites		16.00
Burger Pommes frites Burger French fries		

Les desserts / Nachtische / Desserts

	<u>CHF</u>
Tiramisù «maison» "Hausgemachte" Tiramisù "Homemade" Tiramisù	15.00
Entremet passion et noix de coco « maison » "Hausgemachte" Entremet mit Passionsfrucht und Kokos, "Homemade" passion fruit and coconut entremet	16.00
Le moelleux au chocolat « maison » avec son cœur coulant et sa glace vanille Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice	15.00
La coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat et chantilly) Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokoladensauce und Chantilly) Coupe Denmark (vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly)	10.00 ^{1/2} 15.00
La coupe Café Glacé (glace moka, café et chantilly) Coupe Ice Coffee (Mokkaeis, Kaffee und Chantilly) Coupe Ice Coffee (mocha ice cream, coffee and chantilly)	15.00
Le sorbet valaisan (sorbet abricot, eau de vie d'abricot) Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör Apricot sorbet topped with an apricot liqueur	15.00
Le sorbet colonel (sorbet citron, vodka) Colonel Sorbet (Zitronensorbet, Wodka) / Sorbet colonel (lemon sorbet, vodka)	15.00
L'assiette de fromages Käseteller / Cheese plate	18.00
La glace ou le sorbet au choix Eis oder Sorbet nach Wahl / Ice-cream of sorbet choice	(boule) 5.00 (Kugel / scoop)



Glaces / Eis / Ice cream

Chocolat / Schokolade / chocolate
Vanille / Vanille / Vanilla
Moka / Mokka / mocha
Fraise / Erdbeere / strawberry
Caramel / Karamell / Caramel

Sorbets / Sorbet / sorbet

Pomme / Apfel / apple
Citron / Zitrone / lemon
Abricot / Aprikose / Apricot



Supplément Chantilly / Schlagsahne-Zuschlag / Chantilly supplement:

2.50

La glace surprise pour enfant

Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children



6.50