

Les entrées / Starters / Vorspeisen

	CHF	
La Salade verte du marché, sauce française ou italienne	8.50	
<i>Green salad with French or Italian dressing</i>		
<i>Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce</i>		
La Salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauces au choix	12.50	
<i>Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings</i>		
<i>Gemischter Salat mit knackigem Gemüse mit seiner Saucenwahl</i>		
Le Mosaïque de légumes méditerranéen au pesto de basilic et tomates cerises	15.00	
<i>Mediterranean vegetable mosaic with basil pesto and cherry tomatoes</i>		
<i>Mittelmeer Gemüse Mosaik mit Basilikum Pesto und Kirschtomaten</i>		
L'Assiette Valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages	18.00	26.00
<i>Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese</i>		
<i>Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse</i>		
L'Assiette de viande séchée du Valais	19.50	29.00
<i>Valais dried meat platter / Trockenfleischteller vom Wallis</i>		
L'Aumônière d'escalope de thon rouge farcie à la burrata sur un lit de pommes et sauce vinaigrette	23.00	
<i>Bag of red tuna fish stuffed with burrata on apple bed and its vinaigrette sauce</i>		
<i>Tasche mit rotem Thunfisch gefüllt mit Burrata auf einem Apfelbett, Vinaigrette Sauce</i>		
Le Trio de canard :		
Foie gras au torchon, poitrine de canard fumé et escalope de foie de canard rôti compote d'oignon rouge sur un mesclun de saison et pain paillasse toasté	26.00	
<i>Three tips of duck liver:</i>		
<i>Duck liver in a towel, smoked duck breast and fried duck liver escalope with red onion compote on seasonal salad and toasted "paillasse bread</i>		
<i>Dreierlei von der Ente:</i>		
<i>Entenleber im Tuch, geräucherte Entenbrust und gebratene Entenleber mit einem roten Zwiebelkompott auf saisonalem Salat und getoastetem „Paillasse“ Brot</i>		
Le Potage du jour	9.50	
<i>Soup of the day / Tagessuppe</i>		
Le Minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola	12.00	
<i>Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs</i>		
<i>Gemüsesuppe nach Grossmutterart und mit kleinen Gorgonzola Windbeutel</i>		

Les plats principaux / Main courses / Hauptgerichte

	CHF
Le Burger : Bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites	32.00
<i>Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries</i>	
<i>Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites</i>	
Le carré d'agneau en croûte de pistaches, sauce balsamique vieillie, légumes du jour	38.00
<i>Loin of lamb in a crust of pistachios, balsamic sauce, vegetables of the day</i>	
<i>Lammkarree in einer Pistazienkruste, Balsamicosauce, Tagesgemüse</i>	
Le Cordon bleu de veau façon " Helvetia Intergolf ", sa jardinière de légumes, frites ou roestis	39.00
<i>Veal Cordon Bleu «Helvetia Intergolf» style with vegetables, French fries or roesti</i>	
<i>Kalbs-Cordon Bleu "Helvetia Intergolf" mit Gemüsebouquet, Pommes Frites oder Rösti</i>	
L'Emincé de veau à la zurichoise accompagné de légumes du marché et roestis	39.00
<i>Sliced veal "Zurich style" accompanied by market vegetables and roesti</i>	
<i>Geschnitzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Marktgemüse und Rösti</i>	
Le Filet de bœuf, sauce à l'humagne rouge, pommes Pont Neuf et jardinière de légumes	48.00
<i>Beef fillet with red Humagne wine sauce, Pont Neuf potatoes and mixed vegetables</i>	
<i>Rinderfilet an roter Humagne-Weinsauce, Pont Neuf Kartoffeln und Gartengemüse</i>	
Le filet de loup de mer et sa sauce Pernod sur une julienne de légumes et riz pilaf	38.00
<i>Bass fish fillet with its Pernod sauce on a vegetable bed and pilaf rice</i>	
<i>Wofsbarschfilet an seiner Pernodsauce auf einem Gemüse-Bett mit Pilaw Reis</i>	
Les Filets de perches «meunière» du Valais * (Rarogne), frites et légumes du marché	41.00
<i>Perch fillets "meunière style" from the Valais * with French fries or pilaf rice and vegetables</i>	
<i>Eglifilets Müllerinart vom Wallis * (Raron) mit Pommes Frites oder Pilaw Reis und Gemüse</i>	

* **selon arrivage** / * according to arrival / * gemäss Lieferung

dès 2 personnes / starting from 2 persons / ab 2 Personen

prix par pers. / price per pers. / Preis pro Person

CHF

Le Châteaubriand, sauce Béarnaise et son bouquet de légumes (en 2 services) 55.00

Chateaubriand, Bearnaise sauce and vegetables / Chateaubriand, Bearnaise-Sauce und Gemüse

La Fondue Chinoise (bœuf et volaille), salade mêlée, pommes frites ou riz, 5 sauces maison 44.00

Fondue Chinoise (beef and chicken) with mixed salad, French fries or rice and 5 homemade sauces

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Geflügel)

mit gemischtem Salat, Pommes Frites oder Reis und 5 hausgemachten Saucen

Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre 23.00

La Fondue Bourguignonne avec rumsteck, salade mêlée, pommes frites ou riz, 5 sauces maison 49.00

(servie seulement au Carnotzet)

Fondue Bourguignonne with rump steak, mixed salad,

French fries or rice and 5 homemade sauces

(served only in the Swiss restaurant)

Fondue Bourguignonne mit Rumpsteak, gemischtem Salat,

Pommes Frites oder Reis und 5 hausgemachten Saucen

(wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Enfants jusqu'à 11 ans / Children till 11 years / Kinder bis 11 Jahre 25.00

La Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié) (servie seulement au Carnotzet) 25.00

Traditional cheese fondue (half-half)

(served only in the Swiss Restaurant)

Traditionelles Käsefondue (halb-halb)

(wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre 15.00

La Fondue aux tomates et pommes de terre (servie seulement au Carnotzet) 26.00

Tomato-fondue with potatoes

(served only in the Swiss Restaurant)

Tomatenfondue mit Pellkartoffeln

(wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre 16.00

La Fondue aux herbes de nos Alpes (servie seulement au Carnotzet) 25.00

Cheese fondue with herbs of our Alps

(served only in the Swiss Restaurant)

Käsefondue mit Kräuter aus unseren Alpen

(wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre 15.00

La Raclette avec pommes de terre, cornichons et oignons (servie seulement au Carnotzet) 32.00

Raclette with potatoes, gherkins and onions

(served only in the Swiss Restaurant)

Raclette mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

(wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre 19.00

Notre menu Raclette 48.00

Demi-assiette valaisanne, raclette et sorbet

(servie seulement au Carnotzet)

Small platter from Valais, raclette and sorbet

(served only in the Swiss Restaurant)

Kleiner Walliserteller, Raclette und Sorbet

(wird nur im Walliserstübchen serviert)

Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre 26.00

Le coin des pâtes, plats végétariens et risotto

Pasta, vegetarian dishes and risotto / Teigwaren, vegetarische Gerichte und Risotto

	CHF	
La Polenta gratinée au fromage du Valais sur un lit de poireaux crémeux	22.00	
<i>Polenta gratinated with cheese from the Valais on a creamy leek bed</i>		
<i>Polenta gratiniert mit Walliser Käse auf einem cremigen Lauchbett</i>		
Les Gnocchis de pommes de terre « Sorrentina » sauce tomate, basilic et mozzarella	23.00	
<i>Potato gnocchi Sorrentina style with tomato sauce, basil and mozzarella</i>		
<i>Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella</i>		
Les Raviolis maison farcis aux aubergines et ricotta, beurre et sauge	25.00	
<i>Home-made ravioli stuffed with aubergine and ricotta sage and butter</i>		
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Auberginen und Ricotta mit Salbei und Butter</i>		
Les Nouilles fraîches « maisons » aux crevettes et tomates cerises	29.50	
<i>Fresh home-made noodles with shrimps and cherry tomatoes</i>		
<i>Frische hausgemachte Nudeln mit Garnelen und Kirschtomaten</i>		
Le Risotto "Carnaroli" aux cèpes et Taleggio	31.00	
<i>"Carnaroli" risotto with boletus and Taleggio cheese</i>		
<i>"Carnaroli" Risotto mit Steinpilzen und Taleggiokäse</i>		
Pour nos petits et jeunes/ Children's dishes / Kinderteller		
<i>Jusqu'à 11 ou 16 ans / until 11 or 16 years / bis 11 oder 16 Jahre</i>	-11 ans CHF	-16 ans CHF
Les Spaghettis Napolitaine (sauce tomate)	10.50	15.00
<i>Neapolitan spaghetti (with tomato sauce)</i>		
<i>Spaghetti Napolitaine (mit Tomatensauce)</i>		
Les Spaghettis Bolognaise (sauce tomate à la viande hachée de bœuf)	12.00	17.50
<i>Bolognese spaghetti (with tomato sauce and minced beef)</i>		
<i>Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch)</i>		
Les Bâtonnets de poissons, pommes frites ou riz et légumes	13.00	18.50
<i>Fish fingers with French fries or rice and vegetables</i>		
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse</i>		
Les Chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes	13.00	18.50
<i>Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables</i>		
<i>Frittierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse</i>		
L'Hamburger traditionnel de bœuf et pommes frites	15.00	21.00
<i>Traditional beef burger with French fries</i>		
<i>Traditioneller Rindfleisch-Burger mit Pommes frites</i>		

Les Desserts / desserts / Nachtische

La Tarte tatin aux pommes et sa glace artisanale aux brownies	13.00
<i>Apple tarte Tatin and its brownies ice cream Apfel-Tarte-Tatin mit Brownies-Eis</i>	
La crème brûlée aux abricots secs du Valais marinés à la Petite Arvine	13.50
<i>Burnt cream with dried apricots from Valais, marinated in Petite Arvine wine Gebrannte Creme mit getrockneten Aprikosen aus dem Wallis mariniert in Petite Arvine</i>	
Le Moelleux et son cœur coulant au chocolat blanc, sorbet mangue	14.00
<i>Chocolate cake with white chocolate melting heart, and mango sorbet Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Herzen aus weißer Schokolade, Mangosorbet</i>	
Les Cerises au Kirsch	12.00
<i>Cherries in cherry brandy / Kirschen eingelegt in Kirschwasser</i>	
La Coupe Danemark	8.50 11.50
<i>Coupe Danmark / Coupe Dänemark</i>	
Le Sorbet pamplemousse rose au Campari	12.00
<i>Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari / Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari</i>	
La salade de fruits frais / Fresh fruit salad / Frischer Fruchtsalat	12.00
La Salade de fruits frais arrosées	15.00
<i>Fresh fruit salad with liquor / Frischer Fruchtsalat mit Likör</i>	
La Glace surprise pour enfant	5.50
<i>Ice-cream surprise for children / Überraschungs-Eis für Kinder</i>	
La Glace au choix (1 boule)	4.00
<i>Ice-cream of choice (1 scoop) / Eis nach Wahl (1 Kugel)</i>	
Le Sorbet au choix (1 boule)	4.00
<i>Sorbet of choice (1 scoop) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel)</i>	
Les Deux boules de sorbets au choix avec liqueur	12.00
<i>2 sorbet balls of choice with liquor / 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör</i>	
Une boule de sorbet au choix avec liqueur	8.00
<i>1 sorbet ball of choice with liquor / 1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör</i>	
Le Trio de fromages / Cheese trio / Käse-Trio	13.00