

Les entrées / Starters / Vorspeisen

Salade verte du marché, sauce française ou italienne CHF 8.50

Green salad from the market with French or Italian dressing

Grüner Salat vom Markt mit französischer oder italienischer Sauce

Salade mêlée de saison, sauce française ou italienne CHF 12.00 CHF 18.00

Mixed seasonal salad with French or Italian dressing

Gemischter saisonaler Salat mit französischer oder italienischer Sauce

Salade « Caprese »

Tomates, mozzarella, basilic, vinaigre balsamique et huile d'olive CHF 14.00 CHF 21.00

Caprese Salad

Tomatoes, mozzarella, basil, balsamic vinegar and olive oil

Caprese Salat

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Balsamicoessig und Olivenöl

Traditionnelle salade « Niçoise »

Salade verte, pommes de terre, haricots, tomates, œufs, olives, thon et anchois

Traditional "Niçoise" salad CHF 15.00 CHF 22.50

Green salad, potatoes, beans, egg, tomatoes, olives, tuna and anchovies

Traditioneller "Niçoise"-Salat

Grüner Salat, Kartoffeln, Bohnen, Eier, Tomaten, Oliven, Thon und Sardellen

Assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages

Valais platter: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese CHF 18.00 CHF 26.00

Walliserteller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse

Assiette de viande séchée du Valais CHF 19.50 CHF 29.00

Plate with dried meat from the Valais

Teller mit Trockenfleisch vom Wallis

Cassolette de chanterelles avec ses toasts de pain paillasse CHF 17.50

Chanterelles cassoulet with its toasted paillasse bread

Pfifferling Töpfchen mit getoastetem Paillasse Brot

Gaspacho (soupe froide) CHF 10.50

Gaspacho (cold soup) / Gaspacho (kalte Suppe)

Minestrone «Grand-Mère» CHF 12.00

Grandmother's vegetable soup / Gemüsesuppe nach Grossmutterart

Les plats principaux / Main courses / Hauptgerichte

Hamburger : Bœuf, fromage, salade, tomates, oignons et frites CHF 32.00

Hamburger: Beef, cheese, lettuce, tomatoes, onions and French fries

Hamburger: Rindfleisch, Käse, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes Frites

Filet d'agneau aromatisé au citron vert

Nouilles, riz ou frites et légumes du jour CHF 35.00

Lamb fillet on a green lime sauce, with noodles, rice or French fries and vegetables

Lammfilet an einer Limettensauce, mit Nudeln, Reis oder Pommes Frites und Gemüse

Cordon bleu de veau façon " Helvetia Intergolf "

avec frites ou rösti et jardinière de légumes CH 39.00

Veal Cordon Bleu «Helvetia Intergolf» style with French fries or roesti and vegetables

Kalbs-Cordon Bleu "Helvetia Intergolf" mit Pommes Frites oder Rösti und Gemüse

Emincé de veau à la « zurichoise » accompagné de rösti et légumes du marché CHF 39.00

Sliced veal "Zurich style" with roesti and market vegetables

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti und Marktgemüse

Filet de bœuf poêlé avec son beurre Café de Paris « maison »

accompagné de nouilles, riz ou frites et légumes du jour CHF 45.00

Grilled beef fillet with its homemade Café de Paris butter

served with noodles, rice or French fries and vegetables

Gegrilltes Rindsfilet mit hausgemachter Café de Paris Butter

serviert mit Nudeln, Reis oder Pommes Frites und Tagesgemüse

Filets de perche «meunière» du Valais * (Rarogne)

CHF 41.00

avec frites ou riz et légumes du marché

Perch filets meunière style from the Valais* (Raron) with French fries or rice and vegetables

Eglifilets Müllerinart vom Wallis* (Raron) mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse

* 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

Fondue Chinoise (bœuf et volaille) avec salade mêlée, pommes frites ou riz et 5 sauces maison	CHF 44.00
<i>Fondue Chinoise (meat fondue with 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</i>	
Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 23.00
Fondue Bourguignonne de rumsteck, salade mêlée, pommes frites ou riz et 5 sauces maison	CHF 49.00
<i>Fondue Bourguignonne with rump steak, mixed salad, French fries or rice and 5 homemade sauces Fondue Bourguignonne mit Rumpsteak, gemischtem Salat, Pommes Frites oder Reis und 5 hausgemachten Saucen</i>	<i>(servie seulement au Carnotzet) (served only in the Swiss restaurant) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)</i>
Enfants jusqu'à 11 ans / Children till 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 25.00
Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié)	CHF 25.00
<i>Traditional cheese fondue (half-half) Traditionelles Käsefondue (halb-halb)</i>	<i>(servie seulement au Carnotzet) (served only in the Swiss Restaurant) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)</i>
Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 15.00
Fondue au fromage à l'échalote	CHF 25.00
<i>Cheese fondue with shallots Käsefondue mit Schalotten</i>	<i>(servie seulement au Carnotzet) (served only in the Swiss Restaurant) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)</i>
Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 15.00
Fondue aux tomates et pommes de terre	CHF 26.00
<i>Tomato-fondue with potatoes Tomatenfondue mit Pellkartoffeln</i>	<i>(servie seulement au Carnotzet) (served only in the Swiss Restaurant) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)</i>
Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 16.00
Raclette avec pommes de terre, cornichons et oignons	CHF 32.00
<i>Raclette with potatoes, gherkins and onions Raclette mit Pellkartoffeln, Essigurken und Silberzwiebeln</i>	<i>(servie seulement au Carnotzet) (served only in the Swiss Restaurant) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)</i>
Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 19.00
Menu Raclette	CHF 48.00
<i>Demi-assiette valaisanne, raclette et sorbet Small plate from Valais, raclette and sorbet Kleiner Walliserteller, Raclette und Sorbet</i>	<i>(servie seulement au Carnotzet) (served only in the Swiss Restaurant) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)</i>
Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre	CHF 26.00

Le coin des pâtes et plats végétariens

Pasta and vegetarian dishes / Teigwaren und vegetarische Gerichte

Crêpe farcie aux champignons des bois CHF 22.00

Pancakes stuffed with forest mushrooms

Pfannkuchen gefüllt mit Waldpilzen

Courgettes farcies aux petits légumes accompagnés de riz CHF 23.00

Zucchini stuffed with small vegetables, served with rice

Zucchini gefüllt mit kleinem Gemüse, serviert mit Reis

Raviolis à la ricotta et aux asperges avec sa crème safranée CHF 24.00

Ricotta ravioli with green asparagus and its saffron cream

Ricotta- Ravioli mit grünen Spargeln und seiner Safrancreme

Spaghetti aux chanterelles à la crème CHF 26.00

Spaghetti with chanterelles and cream sauce

Spaghetti mit Pfifferlingen und Rahmsauce

Les assiettes enfants / Children's dishes / Kinderteller

Jusqu'à 11 ou 16 ans / until 11 or 16 years / bis 11 oder 16 Jahre

-11 ans

-16 ans

Spaghetti Napolitaine (sauce tomate) CHF 10.50 CHF 15.00

Neapolitan spaghetti (with tomato sauce)

Spaghetti Napolitaine (mit Tomatensauce)

Spaghetti Bolognese (sauce tomate à la viande hachée de bœuf) CHF 12.00 CHF 17.50

Bolognese spaghetti (with tomato sauce and minced beef)

Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch)

Bâtonnets de poisson avec pommes frites ou riz et légumes CHF 13.00 CHF 18.50

Fish fingers with French fries or rice and vegetables

Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse

Chicken nuggets avec pommes frites ou riz et légumes CHF 13.00 CHF 18.50

Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables

Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse

Les Desserts / Desserts / Nachtische

Salade de fruits frais / Fresh fruit salad / Frischer Fruchtsalat	CHF	12.00
Cerises au Kirsch / Cherries in Kirsch liquor / Kirschen in Kirschbrandtwasser	CHF	12.00
Bavarois au citron vert Lime Bavarian / Limetten Bavarois	CHF	12.00
La crème brûlée aux abricots secs du Valais marinés à la Petite Arvine Burnt cream with dried apricots from the Valais, marinated in Petite Arvine wine Gebrannte Creme mit getrockneten Aprikosen aus dem Wallis, mariniert in Petite Arvine	CHF	13.50
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille bourbon Tepid chocolate cake with a scoop of bourbon vanilla ice cream Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme	CHF	14.00
Petite coupe Danemark / small Denmark cup / kleiner Eisbecher Dänemark	CHF	8.50
Grande coupe Danemark / large Denmark cup / grosser Eisbecher Dänemark	CHF	11.50
Sorbet de pamplemousse rose au Campari Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari / Rosa Grapefruitsorbet mit Campari	CHF	12.00
Salade de fruits frais arrosée Fresh fruit salad with liquor / Frischer Fruchtsalat mit Likör	CHF	15.00
Glace surprise pour enfant Ice-cream surprise for children / Überraschungs-Eis für Kinder	CHF	5.50
Glace au choix (1 boule) Ice-cream at choice (1 scoop) / Eis nach Wahl (1 Kugel)	CHF	4.00
Sorbet au choix (1 boule) Sorbet at choice (1 scoop) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel)	CHF	4.00
Deux boules de sorbet au choix avec liqueur 2 sorbet scoops at choice with liquor / 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör	CHF	12.00
Une boule de sorbet au choix avec liqueur 1 sorbet scoop at choice with liquor / 1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Likör	CHF	8.00
Trio de fromages / Cheese trio / Käse-Trio	CHF	13.00