

Les entrées / Starters / Vorspeisen

	<i>CHF</i>	
<i>La Salade verte du marché, sauce française ou italienne</i> Green salad with French or Italian dressing Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce	8.50	
<i>La Salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauces au choix</i> Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings Gemischter Salat mit knackigem Gemüse mit seiner Saucenwahl	12.50	
<i>La roulade de courgettes à la caprese, sauce tomate</i> Zucchini roulade Caprese style, tomato sauce Zucchini-Roulade nach Capreseart, Tomatensauce	16.00	
<i>La julienne de seiche au pesto sur un lit de radis rouge, artichauts et sauce vinaigrette</i> Cuttlefish julien with pesto on a bed of red radish, artichokes and vinaigrette sauce Tintenfisch Julien mit Pesto auf einem Bett aus Radieschen, Artischocken und Vinaigrette-Sauce	19.00	
<i>L'Assiette Valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages</i> Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse	18.00	26.00
<i>L'Assiette de viande séchée du Valais</i> Valais dried meat platter / Trockenfleischteller vom Wallis	19.50	29.00
<i>Le Trio de canard :</i> <i>Foie gras au torchon, poitrine de canard fumé et escalope de foie de canard rôti</i> <i>compote d'oignon rouge sur un mesclun de saison et pain paillasse toasté</i> Three tips of duck liver: Duck liver in a towel, smoked duck breast and fried duck liver escalope with red onion compote on seasonal salad and toasted "paillasse bread Dreierlei von der Ente: Entenleber im Tuch, geräucherte Entenbrust und gebratene Entenleber mit einem roten Zwiebelkompott auf saisonalem Salat und getoastetem „Paillasse“ Brot	26.00	
<i>Le Potage du jour</i> Soup of the day / Tagessuppe	9.50	
<i>Le Minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola</i> Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs Gemüsesuppe nach Grossmutterart und mit kleinen Gorgonzola Windbeutel	12.00	

Les plats principaux / Main courses / Hauptgerichte

	<i>CHF</i>
<i>Le Burger : Bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</i>	32.00
Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries	
Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites	
<i>Le carré d'agneau en croûte d'olives noires, sauce au fendant, pommes Pont Neuf et légumes du jour</i>	38.00
Loin of lamb in a black olive crust, Fendant winesauce, Pont Neuf potatoes and vegetables of the day	
Lammkarree in einer schwarzen Olivenkruste, Fendant-Weinssauce, Pont Neuf Kartoffeln und Tagesgemüse	
<i>Le Cordon bleu de veau façon " Helvetia Intergolf ", sa jardinière de légumes, frites ou roestis</i>	39.00
Veal Cordon Bleu «Helvetia Intergolf» style with vegetables, French fries or roesti	
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</i>	39.00
Sliced veal "Zurich style" accompanied by vegetables and roesti	
Geschnetzelt Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti	
<i>Le Filet de bœuf, sauce à l'humagne rouge, pommes Pont Neuf et jardinière de légumes</i>	48.00
Beef fillet with red Humagne wine sauce, Pont Neuf potatoes and mixed vegetables	
Rinderfilet an roter Humagne-Weinssauce, Pont Neuf Kartoffeln und Gartengemüse	
<i>Le filet de dorade à la méditerranée (avec tomates cerises, olives vertes et basilic) Riz pilaf et légumes du marché</i>	38.00
Mediterranean sea bream fillet with cherry tomatoes, green olives and basil	
Pilaf rice and vegetables from the market	
Meerbrassenfilet nach Art des Mittelmeeres mit Kirschtomaten, grünen Oliven und Basilikum	
Pilaw Reis und Marktgemüse	
<i>Les Filets de perches «meunière» du Valais * (Rarogne), frites et légumes du marché</i>	41.00
Perch fillets "meunière style" from the Valais * with French fries or pilaf rice and vegetables	
Eglifilets Müllerinart vom Wallis * (Raron) mit Pommes Frites oder Pilaw Reis und Gemüse	
* <i>selon arrivage</i> / * according to arrival / * gemäss Lieferung	

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

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

	<i>CHF</i>
<i>Le Châteaubriand, sauce Béarnaise et son bouquet de légumes du marché (en 2 services)</i>	55.00
Chateaubriand, Bearnaise sauce and vegetables / Chateaubriand, Bearnaise-Sauce und Gemüse	
<i>La Fondue Chinoise (bœuf et volaille), salade mêlée, pommes frites ou riz, 5 sauces maison</i>	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	
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	23.00
<i>La Fondue Bourguignonne avec rumsteck, salade mêlée, pommes frites ou riz, 5 sauces maison</i>	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)
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children till 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	25.00
<i>La Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié)</i>	25.00
(servie seulement au Carnotzet)	
Traditional cheese fondue (half-half)	(served only in the Swiss Restaurant)
Traditionelles Käsefondue (halb-halb)	(wird nur im Walliser Stübchen serviert)
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	15.00
<i>La Fondue aux tomates et pommes de terre</i>	26.00
(servie seulement au Carnotzet)	
Tomato-fondue with potatoes	(served only in the Swiss Restaurant)
Tomatenfondue mit Pellkartoffeln	(wird nur im Walliser Stübchen serviert)
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	16.00
<i>La Fondue aux herbes de nos Alpes</i>	25.00
(servie seulement au Carnotzet)	
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)
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	15.00
<i>La Raclette avec pommes de terre, cornichons et oignons</i>	32.00
(servie seulement au Carnotzet)	
Raclette with potatoes, gherkins and onions	(served only in the Swiss Restaurant)
Raclette mit Pellkartoffeln, Essigurken und Silberzwiebeln	(wird nur im Walliser Stübchen serviert)
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	19.00
<i>Notre menu Raclette</i>	48.00
(servie seulement au Carnotzet)	
Demi-assiette valaisanne, raclette et sorbet	(served only in the Swiss Restaurant)
Small platter from Valais, raclette and sorbet	(wird nur im Walliserstübchen serviert)
Kleiner Walliserteller, Raclette und Sorbet	
<i>Enfants jusqu'à 11 ans / Children until 11 years / Kinder bis 11 Jahre</i>	26.00

Le coin des pâtes, plats végétariens et risotto

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

	<i>CHF</i>
<i>Quiche façon Helvetia Intergolf aux légumes, sauce au fromage du Valais</i>	22.00
Vegetable Quiche Helvetia Intergolf style with a cheese sauce from the Valais Gemüse-Quiche nach Helvetia Intergolf Art mit einer Sauce von Walliser-Käse	
<i>Les Gnocchis de pommes de terre « Sorrentina » sauce tomate, basilic et mozzarella</i>	23.00
Potato gnocchi Sorrentina style with tomato sauce, basil and mozzarella Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	
<i>Les Raviolis maison farcis aux aubergines et ricotta, beurre et sauge</i>	25.00
Home-made ravioli stuffed with aubergine and ricotta sage and butter Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Auberginen und Ricotta mit Salbei und Butter	
<i>Les Nouilles fraîches « maisons » aux crevettes et tomates cerises</i>	29.50
Fresh home-made noodles with shrimps and cherry tomatoes Frische hausgemachte Nudeln mit Garnelen und Kirschtomaten	
<i>Le Risotto "Carnaroli" aux cèpes et Taleggio</i>	31.00
"Carnaroli" risotto with boletus and Taleggio cheese "Carnaroli" Risotto mit Steinpilzen und Taleggiokäse	

Pour nos petits et jeunes/ Children's dishes / Kinderteller

Jusqu'à 11 ou 16 ans / until 11 or 16 years / bis 11 oder 16 Jahre	-11 ans <i>CHF</i>	-16 ans <i>CHF</i>
<i>Les Spaghettis Napolitaine (sauce tomate)</i>	10.50	15.00
Neapolitan spaghetti (with tomato sauce) Spaghetti Napolitaine (mit Tomatensauce)		
<i>Les Spaghettis Bolognese (sauce tomate à la viande hachée de bœuf)</i>	12.00	17.50
Bolognese spaghetti (with tomato sauce and minced beef) Spaghetti Bolognese (Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch)		
<i>Les Bâtonnets de poissons, pommes frites ou riz et légumes</i>	13.00	18.50
Fish fingers with French fries or rice and vegetables Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse		
<i>Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes</i>	13.00	18.50
Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables Frittierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse		
<i>L'Hamburger traditionnel de bœuf et pommes frites</i>	15.00	21.00
Traditional beef burger with French fries Traditioneller Rindfleisch-Burger mit Pommes frites		

Les Desserts / desserts / Nachtische

	<i>CHF</i>
<i>Les Cerises au Kirsch</i>	<i>12.00</i>
Cherries in cherry brandy / Kirschen eingelegt in Kirschwasser	
<i>Sorbet Valaisan (sorbet abricot avec éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine)</i>	<i>12.00</i>
Valaisian sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liqueur) Aprikosen Sorbet übergossen mit in Likör marinierten Aprikosenstückchen	
<i>La Tarte tatin aux pommes et sa glace artisanale aux brownies</i>	<i>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</i>	<i>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</i>	<i>14.00</i>
Chocolate cake with white chocolate melting heart, and mango sorbet Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Herzen aus weißer Schokolade, Mangosorbet	
<i>La Coupe Danemark</i>	<i>8.50 11.50</i>
Coupe Danmark / Coupe Dänemark	
<i>Le Sorbet pamplemousse rose au Campari</i>	<i>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</i>	<i>12.00</i>
<i>La Salade de fruits frais arrosées</i>	<i>15.00</i>
Fresh fruit salad with liquor / Frischer Fruchtsalat mit Likör	
<i>La Glace surprise pour enfant</i>	<i>5.50</i>
Ice-cream surprise for children / Überraschungs-Eis für Kinder	
<i>La Glace au choix (1 boule)</i>	<i>4.00</i>
Ice-cream of choice (1 scoop) / Eis nach Wahl (1 Kugel)	
<i>Le Sorbet au choix (1 boule)</i>	<i>4.00</i>
Sorbet of choice (1 scoop) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel)	
<i>Les Deux boules de sorbets au choix avec liqueur</i>	<i>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</i>	<i>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</i>	<i>13.00</i>