

Les entrées / Vorspeisen / Starters

	CHF	CHF
<i>La salade verte du marché, sauce française ou italienne</i>	9.00	
Kleiner grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce Green salad with French or Italian dressing		
<i>La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix</i>	12.50	18.50
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings		
<i>Le crottin de chèvre gratiné au miel et cerneaux de noix sur un lit de salade verte</i>	17.50	26.00
Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf grünem Salatbett Gratinated goat cheese with honey and walnuts on a green salad-bed		
<i>La salade norvégienne, saumon mariné « maison » aux agrumes, fenouil, sauce citronnée</i>	16.00	24.00
Norwegischer Salat mit hausmariniertem Lachs, Fenchel und Zitronensauce Norwegian style salad with homemade marinated salmon, fennel and lemon sauce		
<i>L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages</i>	18.00	26.00
Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese		
<i>L'assiette de viande séchée du Valais</i>	19.50	29.00
Trockenfleischteller vom Wallis / Valais dried meat platter		
<i>La minestrone « grand-mère »</i>		13.50
Gemüsesuppe nach Grossmutterart / Vegetable soup “grandmother’s style”		

Les tartes flambées / Flammekuechen

<i>L'alsacienne, crème fraîche, jambon cru et oignons</i>		17.00
Elsässer Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken und Zwiebeln Tarte flambée Alsace style with fresh cream, raw ham and onions		
<i>La valaisanne, crème fraîche, jambon cru, oignons et fromage à raclette</i>		19.00
Walliser Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Raclettekäse Tarte flambée Valais style with fresh cream, raw ham, onions and raclette cheese		
<i>La corsée, crème fraîche, jambon cru, oignons et Roquefort</i>		19.00
Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Roquefort Käse Tarte flambée with, fresh cream, bacon, onions and blue cheese from Bresse		
<i>La biquette, crème fraîche, jambon cru, oignons et fromage de chèvre</i>		19.00
Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken, Zwiebeln und Ziegenkäse Tarte flambée with fresh cream, raw ham, onions and goat cheese		

Les plats principaux / Hauptgerichte Main / courses

	CHF
<i>L'assiette fitness, salade mêlée et poitrine de poulet grillée</i> Fitness-Teller mit einem bunten Salat und gegrillter Poulebrust Fitness plate with mixed salad and grilled chicken breast	27.00
<i>Le burger : Bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</i> Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries	32.00
<i>L'escalope viennoise, roquette, tomate cerises, copeaux de parmesan et frites</i> Wiener-Schnitzel mit Rucola, Kirschtomaten Parmesanspänen und Pommes Frites Bread-crumbed veal escalope with rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and French Fries	39.00
<i>L'entrecôte de bœuf « beurre maison » servie sur réchaud frites et légumes du marché</i> Rindfleisch-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter auf einem Rechaud serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse Beef entrecote with homemade herb butter served on a stove with French fries and market vegetables	39.00
<i>Le tartare de bœuf coupé dans le filet, salade ou frites supplément de 5.00 si salade et frites</i> Assaisonné selon votre goût, doux, moyen ou fort Traditionelles Tatar vom Rinder-Filet, mit Salat oder Pommes Frites Zuschlag von CHF 5.00 für Salat & Pommes Frites Gewürzt gemäss Ihrem Wunsch, mild, medium oder scharf Traditional beef tartar (fillet) with salad or French fries Supplement of CHF 5.00 for salad & French fries Flavoured according to your taste, mild, medium or spicy	100 gr 180 gr 28.00 41.00
<i>Les filets de perches «meunière» du Valais * (Rarogne), frites et légumes du marché</i> Eglifilets Müllerinart vom Wallis* mit Pommes Frites oder Pilaw Reis und Gemüse Perch fillets "meunière style" from the Valais * with French fries or pilaf rice and vegetables * <i>selon arrivage</i> / * je nach Verfügbarkeit / * according to arrival	41.00
<i>Le filet de dorade grillé (concassé de tomates, fines herbes, huile d'olive) Riz pilaf et légumes du marché</i> Gegrilltes Seebrassenfilet (mit gewürfelten Tomaten, Kräuter und Olivenöl) Pilaw Reis und Marktgemüse Grilled sea bream fillet (with diced tomatoes, herbs and olive oil) Pilaf rice and vegetables from the market	38.00

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

CHF

Fondue chinoise (bœuf et volaille) 44.00

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Geflügel)

Fondue Chinoise (beef and chicken)

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

Fondue bourguignonne, rumsteck de bœuf (servie seulement au Carnotzet) 49.00

Fondue Bourguignonne mit Rinds-Rumpsteak (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Fondue Bourguignonne with beef rump steak, (served only in the Swiss restaurant)

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

Fondue bourguignoise, filet de bœuf en cube et bouillon 55.00

Fondue Bourguignoise mit Rindsfiletwürfel und Bouillon

Fondue Bourguignoise with beef fillet cubes and bouillon

Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 37.00

Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf assaisonnées et bouillon 49.00

Fondue Glareyarde mit Streifen von gewürztem Rindfleisch und Bouillon

Fondue Glareyarde with strips of seasoned beef meat and bouillon

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 serviert mit einem gemischten Salat,
5 hausgemachten Saucen und Reis oder Pommes Frites (200 Gr. Fleisch pro Pers.)

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

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

Traditionelles Käsefondue (halb-halb) (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Traditional cheese fondue (half-half) (served only in the Swiss Restaurant)

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

Fondue à la tomate et pommes de terre (servie seulement au Carnotzet) 26.00

Tomatenfondue mit Pellkartoffeln (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Tomato-fondue with potatoes (served only in the Swiss Restaurant)

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

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

Raclette mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln (wird nur im Walliser Stübchen serviert)

Raclette with potatoes, gherkins and onions (served only in the Swiss Restaurant)

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

Menu raclette 48.00

Demi-assiette valaisanne, raclette et sorbet (servie seulement au Carnotzet)

Kleiner Walliserteller, Raclette und Sorbet (wird nur im Walliserstübchen serviert)

Small platter from Valais, raclette and sorbet (served only in the Swiss Restaurant)

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

Les plats végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

<i>La tarte flambée végétarienne, crème fraîche, dés de tomates, oignons et fromage à raclette</i>	19.00
Vegetarische Flammekueche mit Sauerrahm, Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Raclettekäse Vegetarian tarte flambée with fresh cream, diced tomatoes, onions and raclette cheese	
<i>Les Raviolis à la burrata, tomates confites et émulsion de basilic</i>	25.00
Ravioli mit Burrata, kandierten Tomaten und Basilikum-Emulsion Burrata ravioli with candied tomatoes and basil emulsion	
<i>Les Légumes grillés aux fines herbes, huile d'olive et fromage de chèvre</i>	25.00
Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl, garniert mit Ziegenkäse Grilled vegetables with herbs and olive oil, garnished with goat cheese	

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
	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>
<i>Les penne napolitaine (sauce tomate)</i>	10.50	15.00
Penne Napolitaine (mit Tomatensauce) Neapolitan penne (with tomato sauce)		
<i>Les penne bolognaise (sauce tomate à la viande hachée de bœuf)</i>	12.00	17.50
Penne Bolognese (Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch) Bolognese penne (with tomato sauce and minced beef)		
<i>Les bâtonnets de poissons, pommes frites ou riz et légumes</i>	13.00	18.50
Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Fish fingers with French fries or rice and vegetables		
<i>Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes</i>	13.00	18.50
Frittierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables		
<i>Le burger : Bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</i>	15.00	21.00
Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries		

Les desserts / Nachtische / desserts

	<i>CHF</i>
<i>Les cerises au Kirsch</i>	<i>12.00</i>
Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy	
<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>Le tiramisù « maison »</i>	<i>14.50</i>
Hausgemachtes Tiramisu / Homemade Tiramisu	
<i>La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle</i>	<i>16.00</i>
Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon	
<i>Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine)</i>	<i>12.00</i>
Aprikosen Sorbet übergossen mit in Likör marinierten Aprikosenstückchen Valaisian sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liquor)	
<i>La coupe Danemark</i>	<i>8.50 11.50</i>
Coupe Dänemark / Coupe Danmark	
<i>Le sorbet pamplemousse rose au Campari</i>	<i>12.00</i>
Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	
<i>La salade de fruits frais</i>	<i>12.00</i>
Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	
<i>La salade de fruits frais arrosées</i>	<i>15.00</i>
Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	
<i>La glace surprise pour enfant</i>	<i>5.50</i>
Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	
<i>La glace au choix (1 boule)</i>	<i>4.00</i>
Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)	
<i>Le sorbet au choix (1 boule)</i>	<i>4.00</i>
Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)	
<i>Une boule de sorbet au choix avec liqueur</i>	<i>8.00</i>
1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	
<i>Deux boules de sorbets au choix avec liqueur</i>	<i>12.00</i>
2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor	