

Carte de menus

Room- service

- Appeler le 893 pour commander / Rufen Sie die 893 um zu bestellen / Call 893 to order
- Supplément de CHF 9.- par plateau / Zuschlag von CHF 9.- pro Tablett / Supplement of CHF 9.- per tray

<u>Les entrées / Vorspeisen / Starters</u>	CHF	CHF
La salade verte du marché, sauce française ou italienne Kleiner grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce Green salad with French or Italian dressing		9.00
La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings	12.50	18.50
L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese	18.00	26.00
L'assiette de viande séchée du Valais Trockenfleischteller vom Wallis / Valais dried meat platter	19.50	29.00
L'avocat et gambas marinés aux agrumes Avocado und Gamelen mariniert mit Zitrusfrüchten / Avocado and prawns marinated in citrus fruits		18.00
La mosaïque de légumes méditerranéens au pesto de basilic et tomates cerises Mittelmeer Gemüse Mosaik mit Basilikum Pesto und Kirschtomaten Mediterranean vegetable mosaic with basil pesto and cherry tomatoes		15.00
La quiche maison aux épinards et fromage de chèvre sur une crème safranée Hausgemachte Quiche mit Spinat und Ziegenkäse auf einer Safranrahmsauce Homemade quiche with spinach and goat's cheese on a saffron cream		17.00
Le potage du jour Soup of the day / Tagessuppe		9.50
Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola Gemüsesuppe nach Grossmutterart und mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs		13.50

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

	CHF
L'émincé de poulet au curry, riz pilaf et légumes du marché	29.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch an einer Currysauce mit Pilaw Reis und Marktgemüs Sliced chicken meat with a curry sauce, pilaf rice and market vegetables	
Le burger : bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites	32.00
Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries	
Le carré d'agneau en croûte de pistaches, sauce au vieux balsamique, légumes du jour et nouilles	38.00
Lammkarree in einer Pistazienkruste, Balsamicosauce, Tagesgemüse und Nudeln Loin of lamb in a crust of pistachios, balsamic sauce, vegetables of the day and noodles	
L'escalope viennoise accompagnée de frites et son bouquet de légumes	39.00
Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüsbouquet Bread-crumbed veal escalope with French Fries and vegetables bouquet	
L'entrecôte de bœuf « beurre maison » servie sur réchaud frites et légumes du marché	39.00
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	
Les filets de perches «meunière» du Valais * (Rarogne), frites ou riz et légumes du marché	42.00
Eglifilets Müllerinart vom Wallis* mit Pommes Frites oder Pilaw Reis und Gemüse Perch filets "meunière style" from the Valais * with French fries or pilaf rice and vegetables	
* selon arrivage / * je nach Verfügbarkeit / * according to arrival	
Le filet de dorade grillé à la méditerranéenne (concassé de tomates, fines herbes, huile d'olive) Riz pilaf et bouquet de légumes	38.00
Gegrilltes Seebrassenfilet (mit gewürfelten Tomaten, Kräuter und Olivenöl) Pilaw Reis und Gemüsebouquet Grilled sea bream fillet (with diced tomatoes, herbs and olive oil) Pilaf rice and vegetables bouquet	

Les plats végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

La tarte flambée végétarienne, crème fraîche, dés de tomates, oignons et fromage à raclette 19.00

Vegetarische Flammekueche mit Sauerrahm, Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Raclettekäse
Vegetarian tarte flambée with fresh cream, diced tomatoes, onions and raclette cheese

Les raviolis à la burrata, tomates confites et émulsion de basilic 25.00

Ravioli mit Burrata, kandierten Tomaten und Basilikum-Emulsion
Burrata ravioli with candied tomatoes and basil emulsion

Les tortellinis farcis, à la ricotta et aux épinards, sautés à la crème 25.00

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Rahm sautiert
Tortellini stuffed with ricotta and spinach sautéed in cream

Le risotto aux bolets, émulsion de burrata et croquant de noisettes 28.00

Risotto mit Steinpilzen, Burrata-Emulsion und knusprigen Haselnüssen
Risotto with boletus, burrata emulsion and crunchy hazelnuts

Les plats vegan / Vegane Gerichte / Vegan dishes

Les orechiette fraîches avec crème de pois chiches et tomates séchées 23.00

Frische Oricciette mit Kichererbsen in verschiedenen Texturen und getrockneten Tomaten
Fresh oricchieite with chickpeas in different textures and dried tomatoes

Le burger vegan avec salade, tomates et oignons sauce ketchup 28.00

Veganer-Burger mit Salat, Tomaten und Zwiebeln und Ketchup-Sauce
Vegan burger with salad, tomatoes and onions and Ketchup sauce

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

CHF CHF

Les penne napolitaine (sauce tomate) 10.50 15.00

Penne Napolitaine (mit Tomatensauce) / Neapolitan penne (with tomato sauce)

Les tortellinis farcis, à la ricotta et aux épinards sautés à la crème 12.00 17.50

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Rahm sautiert
Tortellini stuffed with ricotta and spinach sautéed in cream

Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes 13.00 18.50

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 13.00 18.50

Frittierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse
Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables

Le burger : bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites 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

CHF

Les cerises au Kirsch

12.00

Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy

La crème brûlée «maison»

12.50

Hausgemachte gebrannte Crème / Home made burnt cream

La panna cotta aux fruits rouges

13.00

Panna Cotta mit roten Früchten / Panna cotta with red fruits

Le moelleux au chocolat avec son cœur fondant et sa glace vanille

14.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Schokoladen-Herzen und Vanilleeis

Chocolate cake with chocolate melting heart, and vanilla ice

La coupe Danemark

8.50 11.50

Coupe Dänemark / Coupe Danmark

Le sorbet pamplemousse rose au Campari

12.00

Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari

La salade de fruits frais

12.00

Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad

La salade de fruits frais arrosées

15.00

Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor

La glace surprise pour enfant

5.50

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

La glace au choix (1 boule)

4.00

Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)

Le sorbet au choix (1 boule)

4.00

Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)

Une boule de sorbet au choix avec liqueur

8.00

1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor

Deux boules de sorbets au choix avec liqueur

12.00

2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor

Saveurs / Aromen / Flavours

<u>Glaces / Eis / Ice cream</u>	<u>Sorbets / Sorbet / sorbet</u>
Vanille / Vanille / Vanilla	Abricot / Aprikosen / apricot
Chocolat / Schokolade / chocolate	Poire / Birne / pear
Moka / Mokka / mocha	Pomme / Apfel / apple
Fraise / Erdbeer / strawberry	Pamplemousse / Grapefruit / grapefruit
	Citron / Zitron / lemon