

Les entrées / Vorspeisen / Starters

	CHF	CHF
La salade verte du marché, sauce française ou italienne		9.00
Kleiner grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce Green salad with French or Italian dressing		
La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix	12.50	18.50
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings		
L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromages	18.00	26.00
Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese		
L'assiette de viande séchée du Valais	19.50	29.00
Trockenfleischteller vom Wallis / Valais dried meat platter		
La quiche maison aux épinards et fromage de chèvre sur une crème safranée		17.00
Hausgemachte Quiche mit Spinat und Ziegenkäse auf einer Safranrahmsauce Homemade quiche with spinach and goat's cheese on a saffron cream		
Le potage du jour		9.50
Soup of the day / Tagessuppe		
Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola		13.50
Gemüsesuppe nach Grossmutterart und mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs		



Les tartes flambées / Flammekuechen

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

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

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

Les plats vegan / Vegane Gerichte / Vegan dishes

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 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



La crème brûlée «maison»

Hausgemachte gebrannte Crème / Home made burnt cream

CHF
12.50

La panna cotta aux fruits rouges

Panna Cotta mit roten Früchten / Panna cotta with red fruits

13.00

La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle

Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt
Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon

16.00

La salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad

12.00

La glace surprise pour enfant

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

5.50

La glace au choix (1 boule)

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

4.00

Le sorbet au choix (1 boule)

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

4.00

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



pas de service en chambre / kein Zimmerservice / no room service