

Carte de menus pour Room-service / Menu-Karte für Zimmerservice / Menu card for room service

- Supplément de CHF 9.00 par plateau
- Zuschlag von CHF 9.00 pro Tablett
- Supplement of CHF 9.00 per tray

Les entrées / Vorspeisen / Starters

	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 Valaisan 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
Le Saumon mariné maison, avocat, fenouil, oignons rouges et olives Haus-marinierter Lachs, Avocado, Fenchel, rote Zwiebeln und Oliven Home- marinated salmon, avocado, fennel, red onion and olives		20.00
Le foie gras maison au torchon, compote d'oignons rouges et pain paillasse toasté Hausgemachte Entenleber, rotes Zwiebelkompott und getoastetes „Paillasse“ Brot Homemade foie gras, red onion compote and toasted "paillasse" bread		26.00
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		16.00
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 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	31.00
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 rack d'agneau en croûte de noisettes, sauce au vieux balsamique gratin dauphinois et légumes du jour	38.00
Lammrack in einer Haselnusskruste, Balsamicosauce, Kartoffelgratin und Tagesgemüse Lamb in hazelnut crust, balsamic sauce, potatoes gratin and vegetables of the day	
L'escalope viennoise accompagnée de frites	37.00
Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites Bread-crumbed veal escalope with French Fries	
Supplément légumes / Zuschlag für Gemüse / Supplement for vegetables	5:00
Les filets de perches croustillants du Valais * (Rarogne) Sauce tartare, salade verte, pommes allumettes ou riz	42.00
Knusprige Eglifilets vom Wallis* mit Tartarsauce, grüner Salat, Strohkartoffeln oder Pilaw Reis Crispy perch fillets from the Valais * with tartar sauce, green salad, straw potatoes or pilaf rice * selon arrivage / * je nach Verfügbarkeit / * according to arrival	
Le filet de loup de mer grillé aux herbes, riz pilaf et bouquet de légumes	42.00
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kräutern, Pilaw-Reis und Gemüsebouquet Grilled sea bass fillet with herbs, rice pilaf and vegetables bouquet	
Les gambas et coquilles saint-jacques poêlés sauce ail et piments, riz pilaf et bouquet de légumes	41.00
Gebratene Gambas und Jakobsmuscheln mit Knoblauch- und ChilisaUCE, Pilaw-Reis und Gemüsebouquet Pan-fried prawns and scallops with garlic and chilli sauce, rice pilaf and vegetables bouquet	

Le coin des pâtes, risotto, végétariens et vegan

Teigwaren-, Risotto-, Vegetarische- und Veganegerichte / Pasta, risotto, vegetarian and vegan Dishes

Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles, tomates confites et émulsion au basilic	27.00
Vegetarische Ravioli gefüllt mit apulischer Burrata, kandierten Tomaten und Basilikum-Emulsion Vegetarian ravioli filled with Apulian burrata, confit tomatoes and basil emulsion	
Les tortellinis farcis au jambon de parme en bouillon de bœuf	26.00
Tortellini mit Parmaschinken gefüllt in einer Rinderbrühe Tortellini stuffed with Parma ham in a beef broth	
Le risotto aux bolets, émulsion de burrata et croquant de noix	28.00
Risotto mit Steinpilzen, Burrata-Emulsion und Walnusskrokant Risotto with porcini mushrooms, burrata emulsion and walnut crunch	
Les tagliatelles vegan à la ratatouille	25.00
Vegane Tagliatelle mit Ratatouille-Gemüse Vegan tagliatelle with vegetables ratatouille	

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 pennes napolitaine (sauce tomate)	11.00	16.00
Penne Napolitaine (mit Tomatensauce) / Neapolitan penne (with tomato sauce)		
Les raviolis en forme d'animaux à la crème (animaux en raviolis à la crème)	14.00	19.50
Ravioli in Tierformen in Sahne sautiert Animals-shaped ravioli sautéed in cream		
Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes	14.00	19.50
Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Fish fingers with French fries or rice and vegetables		
Les chickens nuggets, pommes frites ou riz et légumes	14.00	19.50
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	17.00	23.00
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 Kirschen eingelegt in Kirschwasser / Cherries in cherry brandy	12.00
La profiterole, glace vanille Profiterole mit Vanilleeis / Profiteroles with vanilla ice cream	12.00
La tarte aux pommes et sa glace cannelle Apfelkuchen mit Zimteis Apple pie with cinnamon ice-cream	12.00
Le tiramisù „Maison“ Hausgemachte Tiramisù / Home made tiramisù	12.50
Le moelleux au chocolat avec son cœur fondant et sa glace vanille Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fließendem Schokoladen-Herzen und Vanilleeis Chocolate cake with melting heart and vanilla ice-cream	14.00
La coupe Danemark Coupe Dänemark / Denmark cup	8.50 11.50
Le sorbet pamplemousse rose au campari Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	12.00
La salade de fruits frais Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salade	12.00
La salade de fruits frais arrosées Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	15.00
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
Une boule de sorbet au choix avec liqueur 1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	8.00
Deux boules de sorbets au choix avec liqueur 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor	12.00

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