

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 Valaisan 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		
Le Saumon mariné maison, avocat, fenouil, oignons rouges et olives		20.00
Haus-marinierter Lachs, Avocado, Fenchel, rote Zwiebeln und Oliven Home- marinated salmon, avocado, fennel, red onion and olives		
Le foie gras maison au torchon, compote d'oignons rouges et pain paillasse toasté		26.00
Hausgemachte Entenleber, rotes Zwiebelkompott und getoastetes „Paillasse“ Brot Homemade foie gras, red onion compote and toasted “paillasse” bread		
La mosaïque de légumes méditerranéens au pesto de basilic et tomates cerises		16.00
Mittelmeer Gemüse Mosaik mit Basilikum Pesto und Kirschtomaten Mediterranean vegetable mosaic with basil pesto and cherry tomatoes		
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 cheese on a saffron cream		
Le potage du jour / Soup of the day / Tagessuppe		9.50
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 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
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 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 Chilisaucе, Pilaw-Reis und Gemüsebouquet Pan-fried prawns and scallops with garlic and chilli sauce, rice pilaf and vegetables bouquet	

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

CHF

Le Châteaubriand, sauce béarnaise et son bouquet de légumes du marché (en 2 services) 55.00

Chateaubriand, Bearnaise-Sauce und Gemüse / Chateaubriand, Béarnaise sauce and vegetables

Fondue chinoise (bœuf et volaille) 44.00

Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Geflügel)

Chinese fondue (beef and chicken)

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

Fondue bourguignonne, rumsteck de bœuf 49.00

(servie seulement au Carnotzet)

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 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) 25.00

(servie seulement au Carnotzet)

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 26.00

(servie seulement au Carnotzet)

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 32.00

(servie seulement au Carnotzet)

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 Valaisan platter, raclette cheese and sorbet

(served only in the Swiss Restaurant)

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

Le coin pâtes, risotto, végétariens et vegan

Teigwaren-, Risotto-, Vegetarische- und Veganergerichte / Pasta, risotto, vegetarian and vegan 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 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)

Le zoo de 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 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 Roquefort 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	
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	
La tarte flambée à la crème fraîche et pomme-cannelle	16.00
Flammkuchen mit Sauerrahm, Apfelrondellen und Zimt Tarte flambée with fresh cream, apple slices and cinnamon	

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