

<b><u>Les entrées / Vorspeisen / Starters</u></b>	<b><u>CHF</u></b>	<b><u>CHF</u></b>
<b>La salade verte du marché, sauce maison française ou italienne</b>	<b>9.00</b>	
Grüner Salat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce Green salad with homemade French or Italian dressing		
<b>La salade mêlée accompagnée de ses légumes croquants, sauce au choix</b>	<b>12.50</b>	<b>18.50</b>
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings		
<b>La salade Caprese, tomates, mozzarella de bufflonne et émulsion au basilic</b>	<b>17.00</b>	<b>25.00</b>
Caprese-Salat, Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum-Emulsion Caprese salad, tomatoes, buffalo mozzarella and basil		
<b>Le minestrone «grand-mère» et ses gougères au gorgonzola</b>	<b>13.50</b>	
Gemüsesuppe nach Grossmutterart mit kleinen Gorgonzola Windbeutel Grandmother's vegetable soup with small gorgonzola cheese puffs		
<b>L'avocat et gambas marinés aux agrumes avec son mesclun de salade</b>	<b>19.00</b>	<b>28.00</b>
Avocado und Garnelen mariniert mit Zitrusfrüchten und seinem kleinen Salat Avocado and prawns marinated in citrus fruits and its small salad		
<b>Le saumon mariné maison, avocat, fenouil, oignons rouges et olives</b>	<b>20.00</b>	<b>29.00</b>
Haus-marinierter Lachs, Avocado, Fenchel, rote Zwiebeln und Oliven Home- marinated salmon, avocado, fennel, red onion and olives		
<b>Le carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan</b>	<b>19.00</b>	<b>28.00</b>
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesanspänen Beef carpaccio with garden rocket and parmesan shavings		
<b>L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage</b>	<b>18.00</b>	<b>26.00</b>
Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese		
<b>L'assiette de viande séchée du Valais</b>	<b>19.50</b>	<b>29.00</b>
Trockenfleischteller vom Wallis Valais' dried meat platter		

## Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

### **La poitrine de poulet grillée aux herbes, tagliatelles au beurre et légumes du moment** 29.00

Gegrillte Hühnerbrust mit Kräutern, Tagliatelle mit Butter und Tagesgemüse

Grilled chicken breast with herbs, tagliatelle with butter and vegetables of the day

- *Supplément sauce aux champignons de Paris / Zuschlag Champignonsauce / Supplement mushroom sauce : CHF 2.00*

### **Le burger : Bœuf du val d'Hérens , lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites** 32.00

Hamburger : Rindfleisch vom Val d'Hérens, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites

Burger : Beef from Val d'Hérens, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries

### **L'entrecôte de bœuf « beurre maison » servie sur réchaud, frites et légumes du marché** 39.00

Rindfleisch-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter auf dem Rechaud serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse

Beef entrecote with homemade herb butter served on a stove, french fries and market vegetables

### **Le carré d'agneau en croûte d'herbes de montagne, sauce au vieux balsamique, nouilles et légumes du jour** 38.00

Lammkarree in einer Bergkräuterkruste, Balsamicosauce, Nudeln und Tagesgemüse

Rack of lamb in a mountain herb crust, balsamic sauce, noodles and vegetables of the day

### **L'escalope viennoise, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites** 41.00

Wiener-Schnitzel mit Rucola, Kirschtomaten Parmesanspänen und Pommes Frites

Bread-crumbed veal escalope with rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings and French Fries

### **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 Reis

Crispy perch fillets from the Valais \* with tartar sauce, green salad, thin French fries or rice

\* selon arrivage / \* je nach Verfügbarkeit / \* according to availability

### **Les filets de loup de mer avec sa sauce vierge maison (huile d'olive vierge, petits légumes, basilique), riz pilaf et bouquet de légumes** 38.00

Wolfsbarschfilets mit seiner hausgemachten Sauce vierge (Olivenöl, kleines Gemüse, Basilikum), Pilaw Reis und Gemüsebouquet

Sea bass fillets with its homemade sauce vierge, (virgin olive oil, small vegetables, basil) pilaf rice and vegetable bouquet

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

<b>Fondue chinoise (bœuf et volaille)</b>	<b>CHF 44.00</b>
Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Hühnchen)	
Fondue Chinoise (beef and chicken)	
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>23.00</b>
<b>Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf marinées dans des épices</b>	<b>49.00</b>
Glareyarde-Fondue, Rindfleischstreifen in Gewürzmarinade eingelegt	
Fondue glareyarde: beef strips marinated in spices	
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>25.00</b>

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

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

**Servi seulement au Carnotzet / wird nur im Walliser Stübchen serviert / served only in the Swiss Restaurant**

<b>Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié)</b>	<b>25.00</b>
Traditionelles Käsefondue (halb-halb)	
Traditional cheese fondue (half-half)	
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>15.00</b>
<b>Fondue à la tomate et pommes de terre</b>	<b>26.00</b>
Tomatenfondue mit Pellkartoffeln	
Tomato-fondue with potatoes	
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>16.00</b>
<b>Raclette à discrétion, pommes de terre, cornichons et oignons</b>	<b>32.00</b>
Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	
Raclette as desired with potatoes, gherkins and onions	
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>19.00</b>
<b>Menu raclette : demi-assiette valaisanne, raclette à discrétion avec pommes de terre, cornichons et oignons, sorbet</b>	<b>48.00</b>
Kleiner Walliserteller, Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln, Sorbet	
Small platter from Valais, raclette with potatoes, gherkins and onions as desired, sorbet	
<b>Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years</b>	<b>26.00</b>

## Les plats végétariens & vegan / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes CHF

	<p><b>La tarte flambée végétarienne, crème fraîche, dés de tomates, oignons et fromage à raclette</b> <span style="float: right;"><b>19.00</b></span></p> <p>Vegetarischer Flammekueche mit Sauerrahm, Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Raclettekäse Vegetarian tarte flambée with fresh cream, diced tomatoes, onions and raclette cheese</p>
	<p><b>La quiche maison aux épinards et fromage de chèvre, mesclun de salade</b> <span style="float: right;"><b>25.00</b></span></p> <p>Hausgemachte Quiche mit Spinat und Ziegenkäse, Mesclun-Salat Homemade quiche with spinach and goat's cheese, mesclun salad</p>
	<p><b>Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles, tomates confites et émulsion au basilic</b> <span style="float: right;"><b>27.00</b></span></p> <p>Vegetarische Ravioli gefüllt mit apulischer Burrata, kandierten Tomaten und Basilikum-Emulsion Vegetarian ravioli filled with Apulian burrata, confit tomatoes and basil emulsion</p>
	<p><b>La salade estivale (salade verte, tomates, concombres, maïs, avocats, olives, oignons rouges)</b> <span style="float: right;"><b>19.50</b></span></p> <p>Gemischter Salat (grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Avocado, Oliven, rote Zwiebeln) Summer salad (green salad, tomatoes, cucumbers, corn, avocados, olives, red onions)</p>
	<p><b>Les tagliatelles à la tomate avec ses légumes de saison</b> <span style="float: right;"><b>25.00</b></span></p> <p>Tagliatelle mit Tomaten und Gemüse der Saison Tagliatelle with tomatoes and seasonal vegetables</p>

## 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**

<p><b>Les penes napolitaine (sauce tomate)</b></p> <p>Penne Napolitaine (mit Tomatensauce) Neapolitan penne (with tomato sauce)</p>	<p><b>10.50</b>      <b>15.00</b></p>
<p><b>Le zoo de raviolis à la crème</b></p> <p>Ravioli in Tierformen in Sahne sautiert Animals-shaped ravioli sautéed in cream</p>	<p><b>14.00</b>      <b>19.50</b></p>
<p><b>Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes</b></p> <p>Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Fish fingers with French fries or rice and vegetables</p>	<p><b>14.00</b>      <b>19.50</b></p>
<p><b>Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes</b></p> <p>Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables</p>	<p><b>14.00</b>      <b>19.50</b></p>
<p><b>Le burger : bœuf, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites</b></p> <p>Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries</p>	<p><b>17.00</b>      <b>24.00</b></p>

## Les tartes flambées / Flammekuechen

CHF

**L'alsacienne avec crème fraîche, jambon cru et oignons** **17.00**

Elsässisch Flammekueche mit Sauerrahm, Rohschinken und Zwiebeln

Tarte flambée Alsace style with fresh cream, raw ham and onions

**La valaisanne avec 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 tarte façon Helvetia avec crème fraîche, jambon cru du pays, roquette, tomates et réduction de balsamique** **21.00**

Flammkuche nach Art des Hotels mit Sauerrahm, Rohschinken, Rucola, Tomaten und Balsamico-Reduktion

Tarte flambée Helvetia style with fresh cream, raw ham, garden rocket, tomatoes and balsamic reduction

**La biquette avec 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 avec 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 desserts / Nachtische / desserts

**CHF**

<b>Le carpaccio d'ananas au basilique et liqueur de maraschino, glace vanille</b>	<b>11.00</b>
Ananas-Carpaccio mit Basilikum und Maraschino Likör, Vanille-Eis Pineapple carpaccio with basil and maraschino liqueur, vanilla ice-cream	
<b>Les cerises au Kirsch / Kirschen eingelegt in Kirschschnaps / Cherries in cherry brandy</b>	<b>12.00</b>
<b>Le tiramisù „Maison“ / Hausgemachte Tiramisù / Home made tiramisù</b>	<b>12.50</b>
<b>Délice d'été : fraises, framboises, double crème de la Gruyère, chocolats et noisettes</b>	<b>14.00</b>
Sommer-Délice: Erdbeeren, Himbeeren, Gruyère-Doppelrahm, Schokolade und Haselnüsse Summer Délice: strawberries, raspberries, Gruyère double cream, chocolate and hazelnuts	
<b>Le moelleux au chocolat avec son cœur coulant et sa glace vanille</b>	<b>14.00</b>
Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice	
<b>Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine)</b>	<b>13.50</b>
Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör Valaisan sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liquor)	
<b>La coupe Danemark / Coupe Dänemark / Coupe Danmark</b>	<b>8.50 11.50</b>
<b>Le sorbet pamplemousse rose au Campari</b>	<b>12.00</b>
Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	
<b>La salade de fruits frais / Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad</b>	<b>12.00</b>
<b>La salade de fruits frais arrosée</b>	<b>15.00</b>
Frisher Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	
<b>La glace surprise pour enfant Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children</b>	<b>5.50</b>
<b>La glace au choix (1 boule) / Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)</b>	<b>4.00</b>
<b>Le sorbet au choix (1 boule) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)</b>	<b>4.00</b>
<b>Une boule de sorbet au choix avec liqueur</b>	<b>8.00</b>
1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	
<b>Deux boules de sorbets au choix avec liqueur</b>	<b>12.00</b>
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>
<b>Vanille</b> / Vanille / vanilla	<b>Abricot</b> / Aprikosen / apricot
<b>Chocolat</b> / Schokolade / chocolate	<b>Poire</b> / Birne / pear
<b>Moka</b> / Mokka / mocha	<b>Pomme</b> / Apfel / apple
<b>Fraise</b> / Erdbeer / strawberry	<b>Pamplemousse</b> / Grapefruit / grapefruit
	<b>Citron</b> / Zitrone / lemon