

Les entrées / Vorspeisen / Starter

	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
<p>Le velouté de tomates (émulsion de basilique et parmesan, pignons de pain grillé et tartine à la tomate séchée)</p> <p>Tomaten Suppe (Basilikum und Parmesan Emulsion, geröstete Brotkernen, canapés mit getrockneten Tomaten) Tomato soup (Basil and parmesan emulsion, toasted pine nuts, dried tomato canapés)</p>	 11.00	
<p>La salade mêlée, sauce française ou italienne (mesclun, tomates, carottes, fenouils et légumes de saison)</p> <p>Gemischter Salat mit Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with vegetables and its choice of dressings</p>	 12.50	18.50
<p>Le poulet crispy (mesclun, poulets croustillants, tomates, haricots verts, carottes, copeaux de parmesan, œuf dur)</p> <p>Das knusprige Huhn (Mesclun, knuspriges Hähnchen, Tomaten, grüne Bohnen, Karotten, Parmesanspäne, hartgekochtes Ei) The crispy chicken (mesclun, crispy chicken, tomatoes, green beans carrots, parmesan shavings, boiled egg)</p>	14.50	22.00
<p>L'avocat et gambas (Aromatisés aux agrumes, mesclun, tomates et crumble aux olives noires)</p> <p>Avocado und Gambas (mariniert mit Zitrusfrüchten, Blattsalat, Tomaten und Streusel mit nackten Oliven) Avocado and prawns (marinated in citrus fruits, salad, tomatoes and black olive crumble)</p>	16.50	24.00
<p>Le dos de cabillaud royal (cuit à basse température, bisque d'homard et noisettes)</p> <p>Kabeljau Fillet bei niedriger Temperatur gegart, Hummerbisque und Haselnüsse Cod fillet cooked at low temperature, Lobster bisque and hazelnuts</p>	18.50	26.00
<p>Les noix de saint Jacques (juste poêlées, velouté de petit pois rafraîchi à la menthe, zeste de citron)</p> <p>Jakobsmuscheln (nur gebraten, gekühlte Erbsensuppe mit Minze, Zitronenschale) Saint Jacques scallops (just fried, pea soup with mint and lemon zest)</p>	19.50	28.00

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

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

Le magret de canard à l'orange, gratin dauphinois et baby carottes 38.00

Entenbrust mit Orangen, Dauphinois-Gratin und Babykarotten

Duck breast with orange, gratin dauphinoise and baby carrots

L'entrecôte de bœuf grillée, jardinière de légumes, cubes de polenta poêlés 44.00

Gegrilltes Rindfleisch-Entrecôte mit Gemüse Salat, gebratene Polenta Würfel

Grilled beef entrecote with homemade vegetables salade, fried polenta cubes

- *Sauce aux choix : beurre aux herbes « maison » ou sauce au porto rouge et échalotes*
- *Sauce nach Wahl : « hausgemachte » Kräuterbutter oder rote Portweinsauce mit Schalotten*
- *Sauce of your choice : « homemade » herbes butter or red port and shallots sauce*

Le rack d'agneau aux herbes de nos montagnes cuit à basse température, pommes nouvelles sautées au beurre, légumes de saison et sauce au vieux balsamique 42.00

Lammkarree in einer Bergkräuterkruste bei niedriger Temperatur gekocht,

Bratkartoffeln mit Butter, Saisongemüse und Balsamicosauce

Rack of lamb in a mountain herb crust cooked in low temperature, potatoes sautéed in butter, seasonal vegetables and balsamic sauce

L'escalope viennoise, pommes frites, légumes et confiture d'airelles 48.00

Wiener-Schnitzel, Pommes Frites, Gemüse, Cranberry - Konfitüre

Viennoise veal escalope, French Fries, Cranberry Jam

Mille-feuille de dorade et pétales de pomme de terre, accompagnés d'une sauce froide « à la méditerranéenne » 38.00

Goldbrassen Mille-feuille und Kartoffelblättern, kalte Sauce "auf mediterrane Art"

Mille-feuille of sea bream and potato petals, served with a cold "Mediterranean" sauce

La poêlée de gambas & Saint-Jacques flambée au cognac, riz vénéré parfumés aux agrumes et légumes sautés au beurre 44.00

Gambas und Jakobsmuscheln, flambiert mit Cognac,

mit Zitrusfrüchten aromatisierte Reis und in Butter gebratenes Gemüse

Pan-fried prawns and scallops flambéed with cognac, rice flavored with citrus and vegetables sautéed in butter

CHF

Le Risotto au safran, carpaccio de gambas et tomates confites

Safranrisotto, Carpaccio von Gambas und kandierten Tomaten
Risotto with saffron, carpaccio of prawns and confit tomatoes



26.00

Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles avec velouté de petits pois et dés de tomates

Ravioli gefüllt mit apulischer Burrata, Erbsencreme Suppe und Tomaten Würfeln
Ravioli filled with Apulian burrata, pea soup and diced tomatoes



27.00

Les spaghettis carrés aux bolet et lards fumés, amandes grillées

Spaghetti mit Steinpilzen und geräuchertem Speck, gerösteten Mandeln
Spaghetti with boletus and smoked bacon, toasted almonds

Les spaghettis carrés aux bolets, amandes grillées

Spaghetti mit Steinpilzen, gerösteten Mandeln
Spaghetti with boletus, toasted almonds



22.00

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 raviolis à la sauce tomate

Ravioli mit Tomaten Sauce
Ravioli with Tomato Sauce

12.00 17.50

Les pennes à la bolognaise

Penne mit Bolognaise Sauce
Penne with Bolognaise Sauce

14.00 19.00

Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes

Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse
Fish fingers with French fries or rice and vegetables

14.00 19.50

Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes

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

14.00 19.50

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

Hamburger : Rindfleisch, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites
Burger : Beef, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries

17.00 24.00



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

	<u>CHF</u>
Les cerises au Kirsch / Kirschen eingelegt in Kirschschnaps / Cherries in cherry brandy	12.00
La crème brûlée «maison» et sa glace au chocolat «Hausgemachte» gebrannte Creme mit Schokoladeneis «Homemade» burnt creme with chocolate ice cream	13.50
Le tiramisù « maison » au pistache «Haugemachte» Tiramisu mit Pistazien / Homemade Tiramisu with pistachio	14.00
Le bavarois « maison » aux abricots Der «hausgemachte» Aprikosen-Bavarois / The homemade apricot bavarois	14.00
Le moelleux au chocolat avec son cœur coulant et sa glace vanille Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice	15.00
Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine) Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör Valaisan sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liquor)	12.00
La coupe Danemark / Coupe Dänemark / Coupe Danmark	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 salad	12.00
La salade de fruits frais arrosée 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	8.50
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



Glaces / Eis / Ice cream

Vanille / Vanille / vanilla
Chocolat / Schokolade / chocolate
Moka / Mokka / mocha
Fraise / Erdbeer / strawberry

Sorbets / Sorbet / sorbet

Abricot / Aprikosen / apricot
Pomme / Apfel / apple
Pamplemousse / Grapefruit / grapefruit
Citron / Zitrone / lemon