

Carte de menus pour Room- service

Menu-Karte für Zimmerservice

Menu card for room service

Prière d'appeler le 893 pour commander / Supplément de CHF 9.- par plateau

Bitte rufen Sie die 893 an um zu bestellen / Zuschlag von CHF 9.- pro Tablett

Please call 893 to order / Supplement of CHF 9.- per tray

Les entrées / Vorspeisen / Starter

	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
Le velouté de tomates (émulsion de basilique et parmesan, pignons de pain grillé et tartine à la tomate séchée) Tomaten Suppe (Basilikum und Parmesan Emulsion, geröstete Brotkernen, canapés mit getrockneten Tomaten) Tomato soup (Basil and parmesan emulsion, toasted pine nuts, dried tomato canapés) 	11.00	
La salade mêlée, sauce française ou italienne (mesclun, tomates, carottes, fenouils et légumes de saison) Gemischter Salat mit Gemüse und seiner Saucenwahl Mixed salad with vegetables and its choice of dressings 	12.50	18.50
Le poulet crispy (mesclun, poulets croustillants, tomates, haricots verts, carottes, copeaux de parmesan, œuf dur) 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)	14.50	22.00
L'avocat et gambas (Aromatisés aux agrumes, mesclun, tomates et crumble aux olives noires) 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)	16.50	24.00
Le dos de cabillaud royal (cuit à basse température, bisque d'homard et noixettes) Kabeljau Fillet bei niedriger Temperatur gegart, Hummerbisque und Haselnüsse Cod fillet cooked at low temperature, Lobster bisque and hazelnuts	18.50	26.00

Les noix de saint Jacques (juste poêlées, velouté de petit pois rafraîchi à la menthe, zeste de citron) Jakobsmuscheln (nur gebraten, gekühlte Erbsensuppe mit Minze, Zitronenschale) Saint Jacques scallops (just fried, pea soup with mint and lemon zest)	19.50	28.00
Le Cholera, tarte typiquement valaisanne (poireaux, oignons, pomme de terre et fromage à raclette) Die Cholera, typische Walliser Torte (Lauch, Zwiebeln, Kartoffeln und Raclettekäse) The Cholera, a typical Valaisan pie (leeks, onions, potatoes and raclette cheese)	14.00	21.00
L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese	19.00	27.00
L'assiette de viande séchée du Valais Trockenfleischteller vom Wallis Valais' dried meat platter	21.00	29.00

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

Le burger : Bœuf du val d'Hérens, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites 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	32.00
Le magret de canard à l'orange, gratin dauphinois et baby carottes Entenbrust mit Orangen, Dauphinois-Gratin und Babykarotten Duck breast with orange, gratin dauphinoise and baby carrots	38.00
L'entrecôte de bœuf grillée, jardinière de légumes, cubes de polenta poêlés 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	44.00
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 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	42.00
L'escalope viennoise, pommes frites, légumes et confiture d'airelles Wiener-Schnitzel, Pommes Frites, Gemüse, Cranberry - Konfitüre Viennoise veal escalope, French Fries, Cranberry Jam	48.00

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

Le Risotto au safran, carpaccio de gambas et tomates confites

26.00

Safranrisotto, Carpaccio von Gambas und kandierten Tomaten

Risotto with saffron, carpaccio of prawns and confit tomatoes



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

27.00

Ravioli gefüllt mit apulischer Burrata, Erbsencreme Suppe und Tomaten Würfeln

Ravioli filled with Apulian burrata, pea soup and diced tomatoes



Les spaghetti carrés aux bolet et lards fumés, amandes grillées

24.00

Spaghetti mit Steinpilzen und geräuchertem Speck, gerösteten Mandeln

Spaghetti with boletus and smoked bacon, toasted almonds

Les spaghetti carrés aux bolets, amandes grillées

22.00

Spaghetti mit Steinpilzen, gerösteten Mandeln

Spaghetti with boletus, toasted almonds



Pour nos petits et jeunes / Für unsere Kleinen und Jungendlichen / 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

12.00

17.50

Ravioli mit Tomaten Sauce

Ravioli with Tomato Sauce

Les penne à la bolognaise

14.00

19.00

Penne mit Bolognaise Sauce

Penne with Bolognaise Sauce

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 chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes

14.00

19.50

Chicken 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

24.00

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 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 bavaois « maison » aux abricots Der «hausgemachte» Aprikosen-Bavaois / The homemade apricot bavaois	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