

Les entrées / Vorspeisen / Starters

La salade mêlée, sauce française ou italienne (mesclun, tomates, carottes, fenouil et légumes de saison)



Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und seiner Saucenwahl
Mixed salad with crunchy vegetables and its choice of dressings

CHF 12.50 CHF 18.50

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)

CHF 14.00 CHF 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

CHF 19.00 CHF 27.00

L'assiette de viande séchée du Valais

Trockenfleischteller vom Wallis
Valais' dried meat platter

CHF 21.00 CHF 29.00

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

La croute au fromage

Die Käsekruste
Cheese crust

CHF 23.00

La croute 2 étages (fromage et jambon)

Die 2-stöckige Kruste (Käse und Schinken)
The 2 layer crust (cheese and ham)

CHF 25.00

La croute 3 étages (fromage, jambon et œuf)

Die 3-stöckige Kruste (Käse, Schinken und Ei)
The 3 layer crust (cheese, ham and egg)

CHF 27.00

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

Raclette : (sur réservation - auf Anfrage – on request)

Raclette à discrétion, pommes de terre, cornichons et oignons 32.00
Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln
Raclette as desired with potatoes, gherkins and onions

Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 19.00

Menu raclette : demi-assiette valaisanne, raclette à discrétion avec pommes de terre, cornichons et oignons, sorbet 48.00

Kleiner Walliserteller, Raclette nach Belieben mit Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln, Sorbet
Small platter from Valais, raclette with potatoes, gherkins and onions as desired, sorbet

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

Fondue au fromage traditionnelle (moitié-moitié) 26.00

Traditionelles Käsefondue (halb-halb)

Traditional cheese fondue (half-half)

Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 16.00

Fondue à la tomate et pommes de terre 27.00

Tomatenfondue mit Pellkartoffeln

Tomato-fondue with potatoes

Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 17.00

Fondue « helvetia » (échalotes et épices de nos montagnes) 27.00

„Helvetia“ Fondue (Schalotten und Gewürze aus unseren Bergen)

„Helvetia“ Fondue (shallots and spices from our mountains)

Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years 17.00

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

Fondue chinoise (bœuf et volaille)	CHF 46.00
Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Hühnchen) Fondue Chinoise (beef and chicken)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years	23.00
Fondue bourguignonne de boeuf	48.00
Fondue Bourguignonne mit Rindsfiletwürfel und Bouillon Fondue Bourguignonne with beef fillet cubes and bouillon	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years	24.00
Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf marinées dans du vin et épices de nos montagnes	49.00
Fondue Glareyarde, in Wein und Gewürzen aus unseren Bergen marinierte Rindfleischstreifen Fondue Glareyarde, strips of beef marinated in wine and spices from our mountains	
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 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.)

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	12.00	17.50
Ravioli in Tierformen in Sahne sautiert Animals-shaped ravioli sautéed in cream		
Les pennes à la bolognaise	14.00	19.00
Penne nach Bolognese-Art Bolognese penne		
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 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

Les cerises au Kirsch / Kirschen eingelegt in Kirschschnaps / Cherries in cherry brandy	12.00
La crème brûlée « maison » et sa glace au chocolat Die "hausgemachte" Crème brûlée und ihr Schokoladeneis The "Homemade" crème brûlée and its chocolate ice cream	13.50
Le tiramisù « maison » au pistache Das "hausgemachte" Pistazien-Tiramisù / The "homemade" pistachio tiramisù	14.00
Le bavarois « maison » aux abricots Der "hausgemachte" Aprikosenbavarois 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