

			<u>CHF</u>
Le velouté de tomates (Émulsion de basilique et parmesan, pignons de pin grillé) Tomaten Suppe (Basilikum und Parmesan Emulsion, geröstete Brotkernen) Tomato soup (Basil and parmesan emulsion, toasted pine nuts)			12.50
La minestrone «Grand-Mère » Minestrone nach Omas Art Minestrone Grandma's style			14.50
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
La salade de 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)			18.50
Le saumon mariné à l'aneth (rampon, avocats et viandes séchées du Valais) Marinierter Lachs mit Dill (Nüsslisalat, Avocados und Trockenfleisch aus dem Wallis) Marinated salmon with dill (rampon, avocado and Valais dried meats)			21.00
La mosaïque de légumes Ein Gemüse-Mosaik A mosaic of vegetables			15.00
La quiche maison aux légumes et chèvre Hausgemachte Quiche mit Gemüse und Ziegenkäse Home-made vegetable and goat's cheese quiche			19.00
La saladine de crottin de chèvre au miel Saladine aus Ziegenkäse mit Honig Saladine of goat's crottin with honey			18.50

Les plats principaux / Hauptgerichte / Main courses

CHF

Le burger : Bœuf du val d'Hérens, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites 34.00

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 confit à l'orange, gratin dauphinois 41.00

Entenbrust mit Orangen, Dauphinois-Gratin

Duck breast with orange, gratin dauphinoise

Le coquelet rôti au four, pommes nouvelles sautées au romarin 39.00

Entenbrust mit Orangen, Rosmarin gebratene Frühkartoffeln

Duck breast with orange, new potatoes sautéed in rosemary

L'entrecôte de bœuf grillée « beurre aux herbes maison », pommes frites 44.00

Gegrillte Rinder-Entrecôte "mit hausgemachter Kräuterbutter", Pommes Frites

Grilled entrecote of beef with homemade herb butter and French fries

Le rack d'agneau en croute aux herbes de nos montagnes, pommes duchesses 43.00

Lamm-Rack mit Kruste, mit Kräutern aus unseren Bergen, Duchessa-Kartoffeln

Rack of lamb in a crust with mountain herbs, pommes duchesses

Le filet de loup de mer au jus de vongoles, tagliatelles au beurre 39.00

Seebarschfilet mit Vongole-Jus, Butter-Tagliatelle

Fillet of sea bass with vongole sauce, buttered tagliatelle

Le dos de cabillaud royal au safran, riz pilaf 37.00

Königlicher Kabeljau-Rücken mit Safran, Pilaw-Reis

Royal cod with saffron, pilaf rice

Le filet de saumon à la sauce hollandaise, pommes persillées 34.00

Lachsfilet mit holländischer Sauce, Petersilienkartoffeln

Salmon fillet with hollandaise sauce and parsley potatoes

Le coin pâtes et risotto / Pasta- und Risotto-Ecke / Pasta and risotto corner

CHF

Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles, émulsion de petit pois et tomates confites

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



27.00

Les spaghettis aux vongoles

Spaghetti mit Vongole
Spaghetti with vongoles

31.00

Le risotto au chèvre et chorizo

Risotto mit Ziegenkäse und Chorizo
Risotto with goat's cheese and chorizo



26.00

Le risotto aux bolets et lardons fumés

Risotto mit Steinpilzen und geräuchertem Speck
Risotto with boletus and smoked bacon



- **San lardons / ohne Speck / without bacon**



29.00

27.00

Pour nos petits / Für unsere Kleinen / For our little ones

CHF

La pizza margarita

Pizza Margarita
Pizza margaritas

13.00

Les penne à la bolognaise

Penne mit Bolognaise Sauce
Penne with Bolognaise Sauce

15.00

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

16.00

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

17.00

Le burger, pommes frites

Burger, Pommes frites
burger, French fries

15.00



Le coin Valaisan/ die Walliser Spezialitäten / dishes from Valais

	<u>CHF</u>	<u>CHF</u>
L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage	19.00	27.00
Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese		
L'assiette de viande séchée du Valais	21.00	29.00
Trockenfleischteller vom Wallis Valais' dried meat platter		

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

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)	28.00
„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
Fondue chinoise (bœuf et volaille)	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 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

Les desserts / Nachtische / desserts

	CHF
La crème caramel «maison» / Kirschen eingelegt in Kirschnaps / 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 panna cotta «maison» aux fruits rouges «Haugemachte» Tiramisu mit Pistazien / Homemade Tiramisu with pistachio	14.00
Le moelleux au chocolat « maison » avec son cœur coulant et sa glace vanille Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice	15.00
La coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat et chantilly) Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokoladensauce und Chantilly) Coupe Danmark (vanilla ice cream, chocolate sauce and chantilly)	PT 9.50 13.50
La coupe Café Glacé (glace moka, café et chantilly) Coupe Ice Coffee (Mokkaeis, Kaffee und Chantilly) Coupe Ice Coffee (mocha ice cream, coffee and chantilly)	14.00
La coupe Amarena (glace vanille, cerises noires, chantilly et amandes effilées) Coupe Amarena (Vanilleeis, schwarze Kirschen, Chantilly und Mandelblättchen) Coupe Amarena (vanilla ice cream, black cherries, Chantilly and almond flakes)	13.50
Le sorbet valaisan (sorbet abricot, eau de vie d'abricot) Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör Apricot sorbet topped with an apricot liqueur	14.00
Le sorbet pamplemousse rose au Campari Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	14.00
L'assiette de fromages Käseteller / Cheese plate	18.00
La glace ou le sorbet au choix (1 boule) Eis oder Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of sorbet choice (1 scoop) • arrosée / mit Likör / with liquor	4.50 9.50
La glace ou le sorbet au choix (2 boules) Eis oder Sorbet nach Wahl (2 Kugeln) / Ice-cream of sorbet choice (2 scoops) • arrosée / mit Likör / with liquor	9.00 14.00
La glace surprise pour enfant Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	6.50



Saveurs / Aromen / Flavours

Glaces / Eis / Ice cream

Chocolat / Schokolade / chocolate

Moka / Mokka / mocha

Fraise / Erdbeere / strawberry

Sorbets / Sorbet / sorbet

Pomme / Apfel / apple

Pamplemousse / Grapefruit / grapefruit

Citron / Zitrone / lemon

