

Les entrées / Vorspeisen / Starter

CHF

Le velouté de tomates

(Émulsion de basilique et parmesan, pignons de pain grillé)

14.00

Tomaten Suppe (Basilikum und Parmesan Emulsion, geröstete Brotkernen)

Tomato soup (Basil and parmesan emulsion, toasted pine nuts)



La minestrone «Grand-Mère »

Minestrone nach Omas Art

Minestrone Grandma's style



16.50

La salade mêlée, sauce française ou italienne

(mesclun, tomates, carottes, fenouils et légumes de saison)

14.50

Gemischter Salat mit Gemüse und seiner Saucenwahl

Mixed salad with vegetables and its choice of dressings



La salade niçoise, sauce italienne (mesclun, tomates, anchois, œuf, haricots verts)

18.00

Nizza-Salat, italienische Sosse (Mesclun, Tomaten, Sardellen, Eier, grüne Bohnen)

Niçoise salad with Italian dressing (mesclun, tomatoes, anchovies, eggs, green beans)



La salade de poulet crispy (mesclun, poulets croustillants, tomates, haricots verts, carottes, copeaux de parmesan, œuf dur)

21.00

Salat mit knusprige Huhn (Mesclun, knuspriges Hähnchen, Tomaten, grüne Bohnen, Karotten, Parmesanspäne, hartgekochtes Ei)

The crispy chicken salad (mesclun, crispy chicken, tomatoes, green beans carrots, parmesan shavings, boiled egg)

Le vitello tonnato et ses garnitures (câpres, olives noires, tomates)

24.00

Vitello tonnato mit Kapern, schwarze Oliven, Tomaten

Vitello tonnato with capers, black olives and tomatoes



Le carpaccio de thon mariné au soja, sauce aigre-douce, mesclun, fenouil et orange

22.00

Thunfisch-Carpaccio mariniert in Sojasauce, süss-sauer Sauce, Mesclun, Fenchel und Orange

Tuna carpaccio marinated in soy, sweet and sour sauce, mesclun, fennel and orange



Le millefeuille d'aubergines

18.00

Auberginen-Millefeuille

Aubergine millefeuille



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, purée de pommes de terre et carottes au beurre

41.00

Entenbrust konfiert mit Orangen, Kartoffelpüree und Butterkarotten

Duck breast confit with orange, mashed potatoes and buttered carrots



Le suprême de poulet sauce citron, millefeuille de pommes de terre et légumes du moment

32.50

Hähnchenbrust in Zitronensauce, Kartoffelmillefeuille und Tagesgemüse

Chicken supreme with lemon sauce, millefeuille of potatoes and vegetables of the day



L'entrecôte de veau « sauce madère », frites et légumes

53.00

Kalbs-Entrecôte mit Madeirasauce, Pommes frites und Gemüse

Veal entrecote with Madeira sauce, French fries and vegetables

Le rack d'agneau en croute aux herbes de Provinces, pommes de terre williams, pack-Choi et sa sauce demi-glace

44.00

Lamm-Rack mit Kräutern der Provence-Kruste, Williams-Kartoffeln, Pack-Choi mit Demi-Glace-Sauce

Rack of lamb in a crust with Provence herbs, Williams potatoes, Pack-Choi and demi-glace sauce

Le Cordon bleu de veau « traditionnel » avec jambon et fromage

46.00

Veal Cordon Bleu with ham and cheese

Kalbs-Cordon Bleu mit Vorderschinken und Käse

Le dos de cabillaud royal en coffre de courgette sur miroir de bisque, riz basmati

39.00

Royal Kabeljaufilet im Zucchini-rüssel auf einem Bisque-Spiegel, Basmatireis

Royal cod fillet in courgette trunk on a bisque mirror, basmati rice



Le filet de saumon poêlé, sauce au citron vert, légumes du marché , riz basmati

36.00

Gebratenes Lachsfilet, Limettensauce, Marktgemüse, Basmatireis

Seared salmon fillet, Limettensauce, Marktgemüse, Basmatireis



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

CHF

Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles avec tomates cherry, émulsion au basilic et ricotta salée



31.00

Ravioli gefüllt mit apulischem Burrata, Cherrytomaten, Basilikum-Emulsion und gesalzenem Ricotta
Ravioli filled with Apulian burrata, with cherry tomatoes, basil emulsion and salted ricotta cheese

Les pâtes fraîches "paccheri" aux gambas et artichauts

34.00

Frische Pasta „Paccheri“ mit Gambas und Artischocken
Fresh pasta 'paccheri' with prawns and artichokes

Le risotto aux bolets, chips de lard fumé et noisettes

30.00

Risotto mit Steinpilzen, geräucherte Speck- Chips und Haselnuss
Risotto with boletus and Smoked bacon chips and hazelnuts

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



28.00

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

CHF

La pizza margarita

14.00

Pizza Margarita
Pizza margarita

Les penne à la bolognaise

15.00

Penne mit Bolognaise Sauce
Penne with Bolognaise Sauce

Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes

16.00

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

18.00

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

Le burger, pommes frites

16.00

Burger, Pommes frites
Burger, French fries



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	22.00	30.00
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	24.00	32.00
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)	32.00
Traditionelles Käsefondue (halb-halb)	
Traditional cheese fondue (half-half)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children up to 11 years	22.00
Fondue à la tomate et pommes de terre	33.00
Tomatenfondue mit Pellkartoffeln	
Tomato-fondue with potatoes	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children up to 11 years	23.00
Fondue « helvetia » (échalotes et épices de nos montagnes)	34.00
„Helvetia“ Fondue (Schalotten und Gewürze aus unseren Bergen)	
„Helvetia“ Fondue (shallots and our mountains spices)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children up to 11 years	24.00
Fondue chinoise (bœuf et volaille)	49.00
Fondue Chinoise (Fleischfondue mit Rindfleisch und Hühnchen)	
Fondue Chinoise (beef and chicken)	
Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children up to 11 years	26.00
Fondue glareyarde, lanières de viande de bœuf marinées dans du vin et épices de nos montagnes	52.00
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 up to 11 years	27.00



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. of meat per person)

Les desserts / Nachtische / Desserts

	CHF
Le tiramisu «maison» revisité «Hausgemachtes» Tiramisu neu interpretiert «Homemade» tiramisu revisited	16.00
La crème brûlée «maison» et sa glace au chocolat «Hausgemachte» crème brûlée mit Schokoladeneis «Homemade» crème brûlée with chocolate ice cream	14.00
Le cheese cake «maison» aux fruits rouges «Haugemachte» cheese cake mit roten Früchten «Homemade» berry cheesecake	16.00
Le moelleux au chocolat « maison » avec son cœur coulant et sa glace vanille «Haugemachte» Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis «Homemade» Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice-cream	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)	10.00 ^{PT} 15.00
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)	15.00
Le sorbet valaisan (sorbet abricot, eau de vie d'abricot) Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör Apricot sorbet topped with an apricot liqueur	15.00
Le sorbet colonel (sorbet citron, vodka) Colonel Sorbet (Zitronensorbet, Wodka) Colonel's sorbet (lemon sorbet, vodka)	15.00
L'assiette de fromages Käseteller / Cheese plate	18.00
La glace ou le sorbet au choix Eis oder Sorbet nach Wahl / Ice-cream of sorbet choice	(boule) 5.00 (Kugel / scoop)



Glaces / Eis / Ice cream

Chocolat / Schokolade / chocolate

Vanille / Vanille / Vanilla

Moka / Mokka / mocha

Fraise / Erdbeere / strawberry

Caramel / Karamell / Caramel

Supplement Chantilly / Schlagsahne-Zuschlag / Chantilly supplement:

Sorbets / Sorbet / sorbet

Pomme / Apfel / apple

Citron / Zitrone / lemon

Abricot / Aprikose / Apricot



2.50

La glace surprise pour enfant

Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children



6.50