

NOTRE MENU À LA CARTE

Les entrées/ Vorspeisen / Starter

Le velouté de tomates

(Émulsion de basilique et parmesan avec croûtons de pain)

Tomaten Suppe (Basilikum und Parmesan Emulsion, Brotcroûtons)

Tomato soup (Basil and parmesan emulsion, bread croûtons)



14.00

La salade mêlée, sauce française ou italienne

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

Gemischter Salat, französische oder italienische Soße

(Mesclun, Tomaten, Karotten, Fenchel und Gemüse der Saison)

Mixed salad with French or Italian dressing

(mesclun, tomatoes, carrots, fennel and seasonal vegetables)



14.50

La salade HELVETIA (mesclun, avocat, saumon fumé, variation de tomates cerises, olives, carottes et haricots verts)

HELVETIA-Salat (Mesclun, Avocado, Räucherlachs, Kirschtomatenvariation, Oliven, Karotten und grüne Bohnen)

HELVETIA salad (mesclun, avocado, smoked salmon, variation of cherry tomatoes, olives, carrots and green beans)



21.00

Le thon mariné au soja, sauce aigre-douce, oranges et fenouils

Thunfisch mariniert mit Soja, süß-saurer Sauce, Orangen und Fenchel

Marinated tuna with soya, sweet and sour sauce, oranges and fennel



22.00

Le tartare traditionnel (bœuf assaisonné selon votre goût: doux, moyen ou fort) servi avec salade

Traditionelles Rindfleisch Tatar (Rindfleisch gewürzt nach Ihrem Geschmack: mild, medium oder scharf) serviert mit Salat

Traditional beef tartar (Flavoured according to your taste: mild, medium or spicy) served with salad

Le millefeuille d'aubergines

Auberginen-Millefeuille

Aubergine millefeuille



18.00

Le Vitello Tonnato

Vitello tonnato

Vitello tonnato



24.00

Les plats principaux/ Hauptgerichte / Main courses

CHF

Le suprême de poulet « sauce citron »

32.50

Mille - feuille de pomme de terre et légumes du moment

Hähnchenbrust mit Zitronensauce, Kartoffelmillefeuille und Tagesgemüse

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

Le tartare traditionnel (bœuf assaisonné selon votre goût: doux, moyen ou fort) servi avec frites ou salad

36.00

Traditionelles Rindfleisch Tatar (Rindfleisch gewürzt nach Ihrem Geschmack: mild, medium oder scharf)
serviert mit Pommes frites oder Salat

Traditional beef tartar (Flavoured according to your taste: mild, medium or spicy)
served with French fries or salad

- **Suppl. frites et salad / Zuschlag Pommes frites und Salat / French fries and salad supplement** **5.00**

Le carré de veau « sauce madère », frites et légumes

53.00

Kalbskarree mit Madeirasauce, Pommes frites und Gemüse

Rack of veal with Madeira sauce, French fries and vegetables

Le burger : Bœuf du val d'Hérens, lard, fromage, salad, 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 filet de saumon « sauce au beurre blanc », riz basmati, asperges et carottes au beurre

36.00

Lachsfilet „ weisse Buttersauce “, Basmatireis, Spargel und Butterkarotten

Salmon fillet with white butter sauce, basmati rice, asparagus and buttered carrots



Minimum 2 personnes / Mindestens 2 Personen / Minimum 2 people

La fondue chinoise (bœuf et volaille)

servie avec salad mēlée, 5 sauces maison, riz ou frites (200 gr de viande par pers.)

49.00

Fondue Chinoise (Rindfleisch und Hühnchen)

mit gemischtem Salat, 5 hausgemachten Saucen, Reis oder Pommes serviert (200 Gr. Fleisch pro Pers.)

Fondue Chinoise (beef and chicken)

served with a mixed salad, 5 homemade sauces, rice or French fries (200 gr. Meat per pers.)



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

CHF

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



31.00

Mit apulischer Burrata gefüllte Ravioli und konfitierten Tomaten, Basilikumemulsion und gesalzenem Ricotta
Ravioli stuffed with apulian burrata and tomato confit, basil emulsion and salted ricotta.

Pâtes fraîches "Paccheri" aux gambas et artichauts

34.00

Frische Pasta "Paccheri" mit Gambas und Artischocken

Fresh pasta "Paccheri" with prawns and artichokes

- **Sur demande spaghetti sans gluten**
Auf Anfrage glutenfreie Spaghetti / On request Gluten-free spaghetti



GLUTE

Le risotto à la milanaise et joue de bœuf, cuit à basse température

31.00

Milanese-Risotto und Rinderbacke bei Niedrigtemperatur gekocht

Risotto Milanese with beef cheek cooked at low temperature



GLUTEN FREE

- **Sans joue de bœuf**
ohne Rinderbacke/ without beef cheek



23.00

En entrée ou à partager / Als Vorspeise oder zum Teilen / As a starter or to share

L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage

^{1/2}
22.00 30.00

Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse

Valaisan plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese



GLUTEN FREE

L'assiette de viande séchée du Valais

^{1/2}
24.00 32.00

Trockenfleischteller vom Wallis, Valais' dried meat platter



GLUTEN FREE

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

La pizza margarita

14.00

Pizza Margarita

Pizza margaritas

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

Les desserts / Nachtische / Desserts

	CHF
Le semi-freddo au café «maison» "Hausgemachte" semi-freddo im Café "Homemade" Café Semi-Freddo	15.00
Le cheesecake «maison» au coco et ganache au chocolat "Hausgemachte" Kokosnuss-Cheesecake mit Schokoladenganache "Homemade" coconut cheesecake with chocolate ganache	16.00
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 Denmark (vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly)	10.00 ^{1/2} 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) / Sorbet colonel (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

Sorbets / Sorbet / sorbet

Pomme / Apfel / apple
Citron / Zitrone / lemon
Abricot / Aprikose / Apricot



Supplément Chantilly / Schlagsahne-Zuschlag / Chantilly supplement:

2.50

La glace surprise pour enfant

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



6.50