

NOTRE MENU À LA CARTE

Les entrées/ Vorspeisen / Starter

	CHF
Le velouté de jour Samtige Suppe « Velouté » Creamy soup of the day	15.00
  	
La minestrone «Grand-Mère » Minestrone nach Omas Art Minestrone Grandma's style	18.00
  	
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	14.50
  	
La salade niçoise, sauce italienne (mesclun, tomates, anchois, thon, œuf, haricots verts, pommes de terre au safran) Nizza-Salat, italienische Sosse (Mesclun-Salat, Tomaten, Sardellen, Thunfisch, Ei, grüne Bohnen, Safrankartoffeln) Niçoise salad with Italian dressing (mesclun salad, tomatoes, anchovies, tuna, egg, green beans, saffron potatoes)	19.00
	
La salade HELVETIA (mesclun, mangue, avocat, saumon fumé, tomates cerises, garniture) HELVETIA-Salat (Mesclun-Salat, Mango, Avocado, Räucherlachs, Cherry-Tomaten, Garnitur) HELVETIA salad (mesclun salad, mango, avocado, smoked salmon, cherry tomatoes, garnish)	22.00
	
Le thon mariné au soja, zeste d'agrumes, fenouil et décoration du chef Thunfisch mariniert in Sojasauce, Zitronenschale, Fenchel und Dekoration des Chefs Marinated tuna with soy sauce, citrus zest, fennel and chef's garnish	23.00
Le tartare traditionnel (bœuf assaisonné selon votre goût: doux, moyen ou fort) servi avec salade Traditionelles Rindfleisch Tatar (Rindfleisch gewürzt nach Ihrem Wunsch: mild, medium oder scharf), serviert mit Salat Classic beef tartar (Flavored according to your taste: mild, medium or spicy), served with salad	21.00
	
Terrine de légumes et quenelle de ricotta, aromatisée au miel et au poivre rouge, sauce à la grenade et au gingembre Gemüseterrine und Ricotta-Klößchen, gewürzt mit Honig und rotem Pfeffer, Granatapfel-Ingwer-Sauce Vegetable terrine and ricotta quenelle, flavored with honey and red pepper, pomegranate and ginger sauce	19.00
 	

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, mousseline de pommes de terre, carottes fanes au beurre et thym **43.00**

Entenbrust-Confit mit Orange, Kartoffelmousseline, Karotten mit Butter und Thymian

Duck Magret confit with orange, potato mousseline, buttered baby carrots with thyme



Suprême de poulet, sauce citron et demi-glace de volaille, millefeuille de pommes de terre et légumes du marché sautés au beurre **32.50**

Hähnchenbrustfilet, Zitronensauce und Geflügel-Demi-Glace, Kartoffel-Millefeuille und gebutterte frische Gemüse

Chicken supreme, lemon sauce and poultry demi-glace, potato millefeuille and butter-sautéed fresh vegetables

Le filet de bœuf poêlé, champignons pleurotes laqués au miel, brocoli-rave à l'ail, pommes de terre fondantes et sauce Madeira **53.00**

Gebratenes Rinderfilet mit Honig glasierte Pleurotus-Pilze, Brokkoli-Rüben mit Knoblauch, Kartoffel-Millefeuille und Madeira-Sauce

Roasted beef fillet with honey-glazed oyster mushrooms, broccoli and beetroot with garlic, potato millefeuille and Madeira sauce

Le Cordon bleu de veau « traditionnel » avec jambon et fromage servi avec frites et légumes du jour **48.00**

Traditionelles Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse

Classic veal cordon bleu with ham and cheese, served with French fries and vegetables of the day

Le filet de turbot sur miroir de petits pois au lemon grasse, échalotes confites, betterave mi-cuite et riz basmati **45.00**

Steinbuttfilet auf Erbsenspiegel mit Zitronengras, kandierten Schalotten, halbgearter Rote Bete und Basmatireis

Turbot fillet on a mirror of peas with lemon grass, confit shallots, semi-cooked beetroot and basmati rice



Le filet de saumon poêlé, sauce au citron vert, riz basmati et légumes du moment **36.00**

Gebratenes Lachsfilet, Limettensauce, Basmatireis und Gemüse der Saison

Pan-fried salmon fillet, lime sauce, basmati rice and seasonal vegetables



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

CHF

Les raviolis farcis aux bolets et taleggio, sauce beurre à la sauge, fondue de parmesan



32.00

Raviolis gefüllt mit Steinpilzen und Taleggio, mit Sauce aus Butter und Salbei, Parmesan-Fondue

Ravioli filled with porcini mushrooms and Taleggio cheese with butter and sage sauce, parmesan fondue

Les Pâtes fraîches "paccheri" au ragoût de poulpe, bisque légère de crustacés et huile verte au persil

36.00

Frische Pasta „Paccheri“ mit Oktopusragout, leichter Meeresfrüchtebisque und grünem Petersilienöl

Fresh pasta "paccheri" with octopus ragout, light shellfish bisque and green parsley oil

- **Sur demande spaghetti sans gluten**

Auf Anfrage glutenfreie Spaghetti / On request Gluten-free spaghetti



Le Risotto à la milanaise accompagné de sa joue de bœuf cuite à basse température

31.00

Risotto alla milanese mit Rinderbacke, bei Niedrigtemperatur gekocht

Milanese risotto served with beef cheek, cooked at low temperature

- **Sans joue de bœuf**

ohne Rinderbacke/ without beef cheek



23.00

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

	CHF	CHF
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



Fondue à la tomate et pommes de terre	22.00
--	--------------

Tomatenfondue mit Pellkartoffeln

Tomato-fondue with potatoes

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

Fondue « helvetia » (échalotes et épices de nos montagnes)	33.00
---	--------------

„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

Fondue chinoise (bœuf et volaille)	34.00
---	--------------

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



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 up to 11 years

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 / Nachtsche / Desserts

	CHF
Le dôme « maison » au chocolat et noisette «Hausgemachtes» Schokoladen-Haselnuss-Kuppel «Homemade» chocolate and hazelnut Dome	18.00
La crème brûlée «maison» et sa glace au chocolat «Hausgemachte» crème brûlée mit Schokoladeneis «Homemade» crème brûlée with chocolate ice cream	15.00
Le cheese cake «maison» aux fruits rouges «Haugemachte» cheese cake mit roten Früchten «Homemade» berry cheesecake	16.00
Le moelleux au chocolat blanc « maison » avec son cœur coulant et sorbet framboise «Hausgemachte» Lauwarme Schokoladenkuchen mit weißer Schokolade und Himbeersorbet «Homemade» White Chocolate cake with Lukewarm and raspberry sorbet	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)	PT 10.00 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) (Kugel / scoop) 5.00



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

Supplement Chantilly / Schlagsahne-Zuschlag / Chantilly supplement:



2.50

La glace surprise pour enfant

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



6.50