



Hôtel - Restaurant

Le Mont-Paisible

Notre Carte des Mets

Les Entrées

Potage du moment / <i>Soup of the moment</i> / Suppe	9.00
Salade de jeunes pousses à la vinaigrette miel - moutarde, chips de légumes tandoori <i>Salad of young sprouts and tandoori vegetable chips</i> / Salat von jungen Sprossen und Tandoori Gemüsechips	12.00
Houmous à la betterave, pita croustillant et mesclun soja-sésame <i>Houmous with beetroot, crispy pita and soy-sesame salad</i> <i>Rote-Beete-Houmous, knusprige Pita und Soja-Sesam-Salat</i>	13.00
Chèvre chaud à la confiture d'aïrelle, salade Waldorf aux noix <i>Warm goat cheese with lingonberry jam, Waldorf salad with walnuts</i> Warmer Ziegenkäse mit Preiselbeermarmelade, Waldorfsalat mit Walnüssen	14.00
Spanakópita épinard - féta, tzatziki et pousses alfalfa <i>Spanakópita spinach - feta, tzatziki and alfalfa sprouts</i> / Spanakópita Spinat - Feta, Tzatziki und Alfalfa Sprossen	16.00
Assiette Valaisanne, pain de seigle aux noix <i>Valaisan plate, rye bread with nuts</i> / Walliser Teller, Roggenbrot mit Nüssen	16.00 / 26.00
Mi-cuit de foie gras, suprême de caille, chutney de figue, brioche et mesclun <i>Foie gras, quail supreme, fig chutney, brioche and mesclun</i> Foie gras, Wachtel Supreme, Feigenchutney, Brioche und Mesclun	21.00

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Provenance : Le foie gras et la caille de France

LES POISSONS

Saumon Label Rouge grillé, crème de cresson de fontaine, riz sauvage et légumes 35.00
Grilled Red Label salmon, wild rice and vegetables
Gegrillter Red Label Lachs, Wildreis und Gemüse

Sauté de poulpe à la crème de pistache, quinoa aux agrumes et grenade 39.00
Octopus with pistachio cream, citrus quinoa and pomegranate
Gebratener Oktopus mit Pistaziencreme, Zitrus-Quinoa und Granatapfel

Filets de perche Valaisans à la meunière, sauce tartare, légumes du jour et frites 41.00
Perch fillets from Valais "meunière", tartar sauce, vegetables of the day and fries
Walliser Barschfilet «meunière», Tagesgemüse und Pommes

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Provenances :

Le saumon de Norvège

Le poulpe de Méditerranée

Les Viandes

Ballotine de poulet jaune aux morilles et risotto venere aux fèves 35.00

Yellow chicken with morels and venere risotto with beans

Gelben Huhn mit Morcheln und Venere Risotto mit Bohnen

Agneau Wellington aux épinards, pétales de tomate confite et jus à l'ail noir 39.00

Wellington Lamb with spinach, tomato and black garlic jus

Lammwellington mit Spinat, Tomaten und schwarzem Knoblauchjus

Émincé de veau à la Zürichoise (champignons et paprika fume)

écrasée de pomme de terre citron - origan 39.00

Veal with mushrooms and smoked paprika, mashed potato with lemon and oregano

Zürcher Kalbfleisch mit Champignons und Paprika, Kartoffelpüree mit Zitronen und Oregano

Entrecôte de bœuf grillée, beurre du chef et frites de patate douce au thym 42.00

Grilled beef entrecote, chef's butter and sweet potato fries with thyme

Gegrilltes Rinderentrecôte, Kochbutter und Süßkartoffelpommes mit Thymian

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Provenances :

Le poulet de France / L'agneau d'Irlande

Le veau et le bœuf de Suisse

Le Plat Végétarien

Falafel et assortiment de mezze (houmous, tzatziki, mesclun pita, risotto et quinoa)	35.00
<i>Falafel and assorted mezze (houmous, tzatziki, salad, pita, risotto and quinoa)</i>	
Falafel und verschiedene Mezze (Houmous, Tzatziki, Salat, Pita, Risotto und Quinoa)	

Pour les Enfants

Spaghetti, sauce bolognaise	14.00
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
Nuggets, frites et salade	14.00
<i>Nuggets, french fries and salad / Nuggets, Pommes und Salat</i>	

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Les Desserts

Crème Catalane vanillée <i>Catalan vanilla cream</i> Katalanische Vanillecreme	13.00
Gratin de fruits exotiques au sabayon Malibu, tuile croustillante <i>Exotic fruit gratin with Malibu sabayon, crispy tile</i> Exotisches Fruchtgratin mit Malibu-Sabayon	16.00
Fondant au chocolat, cœur coulant à la mangue, carpaccio d'ananas à la grenadine <i>Chocolate fondant, mango heart, grenadine pineapple carpaccio</i> Schokoladenfondant, Mango fließendes Herz, Grenadine-Ananas-Carpaccio	18.00
Assiette de fromages et pain de seigle <i>Assortment of cheeses, fruit bread and chutney</i> Käseplatte, Früchtebrot und chutney	15.00

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺

Les Glaces

Glaces des Alpes :

Chocolat, Vanille, Macaron framboise, Café arabica
Carambar et Pain d'épices

4.00
la boule

Alpine Ice cream :

*Chocolate, Vanilla, Raspberry macaroon, Arabica coffee
Carambar and Gingerbread*

Alpeneis :

Schokolade, Vanille, Himbeermakrone, Arabica-Kaffee
Carambar und Lebkuchen

Sorbets des Alpes :

Mangue, Abricot, Poire et Pêche de Vigne

4.00

Alpine Sorbets:

Mango, Apricot, Pear and Peach

la boule

Alpensorbet :

Mango, Aprikose, Birne und Pfirsich

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous informer auprès de nos collaborateurs de service. ☺