

NOTRE CARTE DES METS

LES ENTREES

Soupe du jour / Soup of the day / Tagessuppe	9.00
Salade estivale guacamole et chips de légumes Summer salad with guacamole and vegetable chips Sommersalat mit Guacamole und Gemüsechips	15.00
Carpaccio de tomates multicolores, spuma de pesto et mozzarella di Bufala Tomato carpaccio, pesto spuma and Bufala mozzarella Tomatencarpaccio, Pesto Spuma und Büffelmozzarella	16.00
Tartine de truite séchée aux épices du Valais, tartare de légumes croquants au cottage cheese Dried trout toast with Valais spices, crunchy vegetable tartare with cottage cheese Getrockneter Toast mit Walliser Gewürzen, knuspriges Gemüse-tatar mit Hüttenkäse	18.00
Assiette Valaisanne / Valais plate / Walliser Teller	20.00/30.00
Mousse de foie gras, confit d'échalote au balsamique, mesclun miel et moutarde Foie gras mousse, shallot confit with balsamic, salad with honey and mustard Foie Gras Mousse, Schalotten-Confit mit Balsamico-, Salat mit Honig und Senf	23.00

LES TARTARES

SAUMON SWISS ALPINE, mangue, gingembre confit, guacamole Swiss Alpine salmon, mango, candied ginger, guacamole Swiss Alpine Lachs, Mango, kandierter Ingwer, Guacamole	20.00/36.00
THON SAKU, sésame, wakamé, avocat Saku tuna, sesame, wakame, avocado / Saku Thunfisch, Sesam, Wakame, Avocado	21.00/37.00
VEAU, parmesan, pignons de pin et truffe Veal, parmesan, pine nuts and truffle / Kalbfleisch, Parmesan, Pinienkerne und Trüffel	24.00/40.00

Les tartares en PLAT sont accompagnés de pommes frites et de toasts, les tartares en ENTREE de toasts.

The DISH tartars are served with French fries and toast, the STARTER tartares with toast.

Mit der DISH-Tartaren gibt es Pommes Frites und Toast, mit der STARTER-Tartaren gibt es Toast.

LES VIANDES

Joue de porc confite au miel d'Alpage et moutarde à l'ancienne, frites de patate douce, légumes Pork cheek confit with Alpine honey and mustard, sweet potato fries, vegetables Schweinebacken Confit mit Alpenhonig und Senf, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse	34.00
Entrecôte de bœuf grillée rassie sur l'os, Béarnaise, pommes sautées et légumes Grilled beef rib steak on the bone, Béarnaise sauce, sautéed potatoes and vegetables Gegrillter Rinderrippensteak mit Knochen, Béarnaisesauce, sautierte Kartoffeln und Gemüse	42.00

Fondue à la viande marinée par nos soins, servie avec frites ou riz et sauces maison :
morille, aioli, chimichurri, béarnaise pour deux personnes au minimum

Meat fondue, specialty of Wallis, home-marinated, served with French fries or rice and homemade sauces: morel, aioli, chimichurri and béarnaise for 2 persons minimum

Fleischfondue serviert mit Pommes oder Reis und hausgemachte Saucen: Morcheln, Aioli, Chimichurri, Béarnaise für zwei Personen minimum

par personne / per person / pro Person

- **Canard / Duck / Ente** **38.00**
- **Boeuf / Beef / Rindfleisch** **45.00**
- **Boeuf et Canard / Beef and Duck / Rindfleisch und Ente** **42.00**

LES POISSONS

Rosace de saumon Swiss Alpine mi-cuit à l'assiette, sauce tzatziki	
Pommes de terre nouvelles à l'ail, légumes	38.00
Semi-cooked salmon, tzatziki, garlic potatoes, vegetables Halbgekochte Lachs, Tzatziki, neue Kartoffeln, Gemüse	
Filet de loup de mer grillé sur peau, sauce vierge à la mélisse, risotto vénéré et légumes du marché	39.00
Grilled sea bass fillet, virgin sauce, venere risotto and vegetables Gegrilltes Seebarschfilet, Virgin Soße, venere risotto und Gemüse	

LE PLAT VEGETARIEN

Gnocchi de pomme de terre aux légumes, copeaux de Gruyère et tomates cerises confites	16.00/29.00
Potato gnocchi with vegetables, parmesan and candied cherry tomatoes Kartoffelgnocchi mit Gemüse, Parmesan und kandierten Tomaten	

POUR LES ENFANTS

Spaghetti bolognaise / Tomate / Carbonara	15.00
Spaghetti Bolognese / Tomato / Carbonara	
Piccata de poulet, frites et légumes	17.00
Chicken piccata, French fries and vegetables / Chicken Piccata, Pommes und Gemüse	

LES DESSERTS

Ravioles d'ananas confit à la grenadine, fromage blanc au combawa	16.00
Pineapple ravioli candied with grenadine, cream cheese with combawa Ananas-Ravioli Kandiert mit Grenadine, Quark mit Combawa	
Délice au citron vert et fruits rouges, glace à la crème de Gruyère et meringue	17.00
Lime and red fruit delight, ice cream and meringue Limetten- und Rotfruchtgenuss, Gruyère-Sahneeis und meringue	
Tartelette sablée à la framboise, chiboust à la vanille	17.00
Raspberries tartlet and vanilla chiboust / Himbeeren-Törtchen und Vanille-Chiboust	
Moelleux au chocolat, cœur coulant à la pistache, méli-mélo de fruits	18.00
Chocolate moelleux with pistachio heart, fruits	cuisson 12 minutes cooking 12 minutes
Schokolade Moelleux, Pistazien Herz, Früchte	12 Minuten kochend

LES GLACES ET LES SORBETS

Chocolat, Vanille, Café, Double crème de Gruyère, Noix de Coco	la boule	5.00
Chocolate, Vanilla, Coffee, Gruyère double cream, Coconut Schokolade, Vanille, Kaffee, Gruyère-Doppelrahm, Kokosnuss		
Abricot, Poire, Melon, Fraise, Mangue		
Apricot, Pear, Melon, Strawberry, Mango / Aprikose, Birne, Melone, Erdbeere, Mango		

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

In case of allergy or intolerance, please see with our service staff.

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Les Provenances de nos produits :

Truite du Valais / Foie gras d'Europe / Thon du Pacifique / Saumon de Suisse
Porc, Bœuf et Veau de Suisse / Canard de France / Loup de mer de Méditerranée