

# CARTE D'ETE



## HOTEL RESTAURANT LA CAMBUSE

### Les Entrées

**Salade mêlée 9 / 17**  
~ Gemischter Salat / Mixed salad ~

**Escargots à la Bourguignonne 6 pc. / 12 pc. 13 / 22**  
~ Burgunder Schnecken / Bourguignon snails ~

**Soupe froide de Tomates et sa quenelle de Chèvre de Grimisuat 15**  
~ Kalte Tomatensuppe und Grimisuat-Ziegenkäse-Quenelle / Cold Tomato Soup and Grimisuat Goat Cheese Quenelle ~

**Carpaccio de Tomates 3 couleurs et Burrata di Bufala 16**  
~ Tomatencarpaccio 3 Farben und Burrata di Bufala / Tomato carpaccio 3 colors and Burrata di Bufala ~

**Gravlax de Saumon 21**  
Mariné aux Celeri, Gingembre et Coriandre servi avec sauce au Yaourt Grec et salade de Celeri  
~ Mit Sellerie, Ingwer und Koriander mariniertes Lachsgravlax, serviert mit griechischer Joghurtsauce und Selleriesalat / Salmon Gravlax marinated with Celery, Ginger and Coriander served with Greek Yogurt sauce and Celery salad ~

**Marbré de Foie gras épicié, compotée d'Abricot - Abricotine et Pain d'épices maison 22**  
~ Marmorierte würzige Gänseleberpastete, Aprikosenkompott - Abricotine und hausgemachter Lebkuchen / Marbled spicy foie gras, apricot compote - Abricotine and homemade gingerbread ~

### Plats

**Tartare de Bœuf au Calvalais 140g / 220 g 26 / 37**  
~ RindsTartar mit Calvalais / Beef tartare with Calvalais ~

**...avec pommes frites 6**  
~ ... mit Pommes frites / ... with French fries ~

**Burger Race d'Hérens, Pommes frites 28**  
Buns, steak haché d'Hérens, fromage Cheddar, lard, oignons confits, concombres, tomates, sauce  
~ Brötchen, Hérens-Rinderhackfleisch, Cheddar-Käse, Speck, kandierte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Sauce / Buns, Hérens ground beef, Cheddar cheese, bacon, candied onions, cucumbers, tomatoes, sauce ~

**Risotto à la Betterave et ses pickles, pesto à l'Estragon 29**  
~ Rote-Bete-Risotto und Gurken, Estragon-Pesto / Beetroot risotto and pickles, Tarragon pesto ~

**Poisson du jour, Risotto, Epinards, Salsa de Tomates-cerises, Olives, Citron 38**  
~ Fisch des Tages, Risotto, Spinat, Kirschtomatensalsa, Oliven, Zitrone / Fish of the day, Risotto, Spinach, Cherry Tomato Salsa, Olives, Lemon ~

**Fondue Chinoise (min. 2 pers.) Par pers. 44**  
Viande: Bœuf, Poulet, Cerf / Fleisch: Rind, Huhn, Hirsch / Meat: Beef, Chicken, Deer  
~ Avec une salade mêlée, pommes frites / Mit gemischtem Salat, Pommes frites / With a mixed salad, French fries ~

### Les Viandes

**Suprême de Volaille farci aux Champignons, jus corsé au Poivre de Sichuan 33**  
~ Supreme of Chicken gefüllt mit Pilzen, starker Saft mit Sichuan-Pfeffer / Supreme of Chicken stuffed with Mushrooms, strong juice with Sichuan Pepper ~

**Magret de Canard jus aux Agrumes 40**  
~ Entenbrust, Zitrusensaft / Duck breast, citrus juice ~

**Carré d'Agneau sauce au Thym et Romarin 46**  
~ Lammkarree, Thymian und Rosmarinsauce / Rack of Lamb, Thyme and Rosemary sauce ~

**Filet de Bœuf sauce aux Morilles 49**  
~ Rinderfilet mit Morchelsauce / Beef Fillet with Morel Sauce ~

Servis avec Risotto, Pommes grenailles ou Pommes Frites et un assortiment de Légumes. Serviert mit Risotto, Grenaille-Kartoffeln oder Pommes Frites und einer Auswahl an Gemüse. Served with Risotto, Grenaille Potatoes, or French Fries and an assortment of Vegetables.

### Ici on mange valaisan

**Planchette Valaisanne (Entrée / Plat) 19 / 29**  
~ Walliser-Teler ~

**Planchette de Viande Séchée (Entrée / Plat) 20 / 30**  
~ Trockenfleischteller / Cured Meat Board ~

**Fondue au Fromage 27**  
~ Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread) ~

**Fondue Bergère (min. 2 pers.) Par pers. 29**  
Tomates et Chanterelles  
~ Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes ~

★ Servi de 18h30 à 20h00 sur réservation Mardi et Samedi

★ Raclette avec planchette valaisanne (min. 2 pers.)  
Par pers. 38  
~ Raclette mit Walliser Teler / Raclette and cold meat platter ~

★ Raclette portion (pour enfant) 7  
Uniquement avec min. 2 adulte  
~ Pro Stück für Kinder / One piece for children ~

### Pour les Enfants

**Pasta pour Enfant 14**  
-sauce Tomates, Bolognaise ou nature au Beurre  
~ Nudeln für Kinder (Tomatensoße, Bolognese oder Natur mit Butter) ~

**Tenders de Poulet croustillants, Pommes Frites 18**  
~ Knusprig gebratene Hühnchentender, Pommes frites / Crispy Chicken Tenders, French fries ~

**Poisson du Jour, Spaghetti, Légumes 20**  
~ Fisch des Tages, Spaghetti, Gemüse / Fish of the Day, Spaghetti, Vegetables ~

**Filet de Rumsteak de Bœuf, Beurre CAMBUSE, Pommes frites 22**  
~ Rinderhüftfilet, Cambuse-Butter, Pommes frites / Beef rump fillet, Cambuse butter, French fries ~



ORIGINE DE NOS VIANDES:  
BOEUF - Suisse, POULET - France, CANARD - France, AGNEAU - Irlande, CERF - UE  
Allergies / intolérances / végétarien / etc...  
Si vous avez des allergies, intolérances ou que vous êtes végétarien, n'hésitez pas à nous le faire savoir!