

# CARTE D'HIVER



## HOTEL RESTAURANT LA CAMBUSE

### LES ENTRÉES

#### Salade méele 9

Gemischter Salat / Mixed Salad

#### Tartarino de Bœuf au Calvalais 140g 22

RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais

#### Foie gras cuit à basse température 21

Toast brioché et sa confiture de cerise noir

~ Foie Gras bei niedriger Temperatur gekocht Brioche Toast und schwarze Kirschmarmelade / Foie gras cooked at low temperature Brioche toast and black cherry jam ~

#### Velouté au Fendant, crème et chips de Lard 12

Fendant -Cremesuppe, Sahne- und Speckchips / Fendant cream soup, cream and bacon chips

#### Escargots bourguignon 6 pc. / 12 pc. 12 / 20

Burgunder Schnecken / Bourguignon snails

#### Carpaccio de Cerf 18

Ruccola, copeaux de Parmesan, Tomates sèches

~ Hirsch Carpaccio, Ruccola, Parmesan Chips, getrocknete Tomaten / Deer Carpaccio, Ruccola, Parmesan Chips, Dried Tomatoes ~

### PLATS

#### Tartare de Bœuf au Calvalais 220g 30

RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais

#### Risotto du Jour 26

Risotto des Tages / Risotto of the day

#### Filet de Daurade au vin blanc, risotto et légumes 36

Gegrilltes Seebrassenfilet mit Weissweinsauce, Risotto und verschiedenem Gemüse serviert / Grilled fillet of Sea bream with White wine sauce, Risotto and mixed Vegetables

#### Fondue Chinoise (min. 2 pers.) Par pers. 40

Viande: Boeuf, Poulet, Cerf

~ Avec une salade méele, pommes frites ~

#### Burger Race d'Hérens, Pommes Frites 26

Buns, steak haché race d'hérens, fromage à raclette, lard, oignons

confits, concombres, tomates, sauce, frites Brötchen, Hérens Brüterei, raclettekäse, Speck, kandierte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Sauce / Buns, Hérens hatchery, raclette cheese, bacon, candied onions, cucumbers, tomatoes, sauce

### LES VIANDES

#### Cordon bleu de Volaille à la Valaisanne 27

~ Geflügel Cordon Bleu Waliser Art ~

#### Carré d'agneau aux Miel et Romarin 38

~ Lammkarree mit Honig und Rosmarin / Rack of lamb with honey and rosemary ~

#### Entrecôte de Boeuf rassis sur os au Pinot Noir 39

Entrecote Rinderfleisch Abgehungen auf Knochen mit Pinot Noir / Entrecote Beef cured on bone with Pinot Noir

#### Filet de Boeuf aux Morilles 47

Rindfilet mit Morchel Sauce / Fillet of beef with Morilles sauce

Servis avec Risotto, Frites ou Pommes grenailles et un assortiment de Légumes. Diese Speisen werden mit Risotto, Pommes Frites oder Neue Kartoffeln und verschiedenen Gemüse serviert / These plates are served with Risotto, French fries or new potatoes and mixed Vegetables

### ICI ON MANGE VALAISAN

#### Planchette Valaisanne (Entrée / Plat) 18 / 28

~ Walliser-Teler ~

#### Planchette de Viande Séchée (Entrée / Plat) 19 / 29

~ Trockenfleischsteller ~

#### Fondue au Fromage 26

Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread)

#### Fondue Bergère (min. 2 pers.) 28

Tomates, chanterelles / Hauspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes

#### Raclette avec entrée valaisanne (min. 2 pers.) - Par pers. 36

Raclette mit Walliser Vorspeise (kleine Walliser Platte) / Raclette and cold meat platter to start

~ (Servi de 18h30 à 20h00) ~

#### Raclette portion (pour enfant) 6

Pro Stück für Kinder / One piece for children

~ \*Uniquement avec min. 2 adulte ~

### POUR LES ENFANTS

#### Pasta du Jour 14

#### Hamburger « Mini Cambuse », Pommes frites 16

Buns, Steak haché, fromage, tomates / Brötchen, Hackfleisch, Käse, Tomaten / Bun, ground beef, cheese, tomatoes

#### Chicken nuggets, Pommes frites 14

#### Cordon bleu de Volaille, pommes frites 19

### LES DESSERTS

#### Tarte aux Fruits 6.50

~ Obstkuchen / Fruit tart ~

#### Crème Brûlée 9

#### Moelleux au Chocolat 10

#### Tiramisu en verrine 11

#### Nougat glacé... et pourquoi pas flambé ? 10/12

Iced Nougat ... und warum nicht flambiert ? / Iced nougat ... and why not flambé ?

#### Baba bouchon au Rhum-Raisin 11

Rum-Rosine Baba / Rum-Raisin Baba


#### Supplément chantilly 1

Bon  
appetit

Allergies / intolérances / végétarien / etc... Si vous avez des allergies, intolérances ou que vous êtes végan, n'hésitez pas à nous le faire savoir!



## ALIMENTS ALLERGÈNES:

-  Céréales contenant du gluten
-  Lait
-  Arachides
-  Œufs
-  Graines de sésame
-  Poisson
-  Crustacés
-  Mollusques
-  Celeris
-  Fruits à coque (noix)
-  Graines de soja
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Moutarde
-  Lupins

## ORIGINE DE NOS VIANDES

BOEUF - Suisse, Paraguay  
POULET- Pologne  
AGNEAU - Irlande  
CERF - Nouvelle Zelande