

Carte D'Hiver

Les Entrées

- VEG** **GL** **NO** SALADE MÊLÉE 9
Gemischter Salat / Mixed Salad
- GL** **NO** TARTARINO DE BŒUF AU COGNAC (140G) 18
RindsTartar mit Cognac / Beeftartare with Cognac
- GL** ESCARGOTS BOURGUIGNON 6 PC. / 12 PC. . . . 12 / 20
Burgunder Schnecken / Bourguignon snails
- GL** VELOUTÉ AU FENDANT, CRÈME ET CHIPS DE LARD . . . 12
Fendant -Cremesuppe, Sahne- und Speckchips / Fendant cream soup, cream and bacon chips
- GL** CARPACCIO DE CERF, RUCCOLA, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES SÈCHÉES 18 / 28
Hirsch-Filet Carpaccio (Ruccola, Parmesan Streifen, Trockene Tomaten) / Deer carpaccio (Ruccola, Parmesan cheese, dried tomatoes)

Plats

- GL** **NO** **VEG** TARTARE DE BOEUF AU COGNAC (220G.), P. FRITES 28
RindsTartar mit Cognac, Pommes frites / Beeftartar with Cognac, French fries
- VEG** **GL** RISOTTO DU JOUR 25
Risotto des Tages / Risotto of the day
- GL** **NO** FILET DE DAURADE GRILLÉE 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
- GL** **NO** SOUPE THAÏ DE POISSONS ET CREVETTES À LA CITRONNELLE, LAIT DE COCO, CORIANDRE 26
Fische-Garnelen-Suppe mit Zitronengras, Kokosmilch und Koriander / Fish and shrimp soup with lemongrass, coconut milk and coriander
- GL** FONDUE CHINOISE (MIN. 2 PERS.) PAR 40 PERS.
Avec une salade mêlée (Buffet) , pommes frites
- VEG** **GL** **NO** 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 Zucht, Raclettekäse, Speck, kandierte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Sauce / Buns, Hérens breed, raclette cheese, bacon, carmelized onions, cucumbers, tomatoes, sauce

Les Viandes

- BALLOTTINES DE VOLAILLES FARCIES AUX ÉPINARDS . . . 28
Gefüllte Hähnchenbällchen mit Spinat / Stuffed chicken meat balls with spinach
- CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES 38
Lammrücken mit Kräutersauce / LambCarré with herbs
- 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 45
Rindfilet mit Morchel Sauce / Fillet of beef with Morilles sauce

GL **NO** Ces mets sont servis avec Risotto, Pommes frites ou Roesti et un assortiment de Légumes.
~ Diese Speisen werden mit Risotto, Pommes Frites oder Roesti und verschiedenen Gemüse serviert / These plates are served with Risotto, French fries or Roesti and mixed Vegetables ~

Ici on mange Valaisan

- PLANCHETTE VALAISANNE (ENTRÉE / PLAT) 16 / 26
Kalte Waliser Platte (Trockenfleisch, roherSchinken, Speck, Knoblauchwurst, Käse) Cold Meat Platter (dried beef, cured ham, garlic sausage, bacon, cheese)
- VEG** **GL** FONDUE AU FROMAGE 25
Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread)
- VEG** **GL** FONDUE AUX TRUFFES (MIN. 2 PERS.) 30
Käsefondue mit Truffeln / Truffled Cheese Fondue (with bread)
- VEG** **GL** FONDUE BERGÈRE (MIN. 2 PERS.) PAR . . . 27 PERS.
Tomates, chanterelles / Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes
- ★ **GL** RACLETTE AVEC ENTRÉE VALAISANNE PAR 35 PERS. (MIN. 2 PERS. - SERVI DE 18H30 À 20H00)
Raclette mit Walliser Vorspeise(kleine Walliser Platte) / Raclette and cold meat platter to start

Pour les Enfants

- VEG** PASTA DU JOUR 14
Teigwarengericht des Tages / Pasta of the day
- VEG** **GL** **NO** HAMBURGER « MINI CAMBUSE », POMMES FRITES . . . 16
Buns, Steak haché, fromage, tomates / Brötchen, Hackfleisch, Käse, Tomaten / Bun, ground beef, cheese, tomatoes
- VEG** **GL** CHICKEN NUGGETS, POMMES FRITES 14
- GL** **NO** BLANC DE VOLAILLE À LA CRÈME AVEC LÉGUMES 19 ET POMMES FRITES
Gefluegelbrust an Rahmsauce mit Gemüse und Pommes frites / Chicken breast with a creamy sauce, légumes, French fries



Aliments allergènes:

-  CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN
-  LAIT (ET LACTOSE)
-  ARACHIDES
-  ŒUFS
-  GRAINES DE SÉSAME
-  POISSON
-  CRUSTACÉS
-  MOLLUSQUES
-  CÉLERI
-  FRUITS À COQUE (NOIX)
-  GRAINES DE SOJA
-  MOUTARDE
-  ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
-  LUPINS