



# RESTAURANT LA CAMBUSE



1988 THYON LES-COLLONS

Soupe valaisan à l'oignon 4,5 dl . . . . .	12
* Wallis-Suppe mit Zwiebeln 4,5 dl / Valais soup with onion	
Salade mêlée . . . . .	14
* Gemischter Salat / Mixed salad	
Foie gras cuit à basse température, toast brioché et sa confiture de cerise noir . . . . .	21
* Foie Gras bei niedriger Temperatur gekocht Brioche Toast und schwarze Kirschmarmelade / Foie gras cooked at low temperature Brioche toast and black cherry jam	
Salade Gourmande Foie gras, saumon fumé, brie et toast) . . . . .	25
* GourmetSalad mit Foie gras , Geräucheter Lachs, Brie und Toast / Gourmet Salad with Foie Gras, Smoked Salmon, Brie and Toast	
Salade César (Laitue romane, filet de poulet, croûtons, parmesan) . . . . .	22
* Römersalat, Hähnchenfilet, Croutons, Parmesan / Romaine lettuce, chicken fillet, croutons, parmesan	
Tartare de Bœuf (220 gr.) Toast, beurre . . . . .	29
* RindsTartar, Toast, Butter / Beeftartar, Toast, Butter	
Burger Race d'Hérens, Pommes Country . . . . .	25
Burger « Poulet Cambuse », Pommes Country . . . . .	22
Civet de Chevreuil, Nouilles, choux rouge et poire . . . . .	27
* Hirscheintopf, Nudeln, Rotkohl und Birne /Venison stew, noodles, red cabbage and pear	
Choucroute garnie,Pomme vapeur, petit-salé, saucisson, Schubling et lard fumé . . . . .	28
* Sauerkraut,Gedämpfter Apfel, gesalzene Snacks, Wurst, Schubling und geräucherter Speck / Sauerkraut, steamed apple, salted snacks, sausage, drawer and smoked bacon	
Fondue Chinoise ( Viande: Poulet, Bœuf, Cerf - 220 gr.) min. 2 pers. Par pers. . . . .	35
Salade mêlée, 4 sauces, Pommes Country  Location matériel- 10 Chf, Caution 100 Chf	
Tarte aux Fruits . . . . .	6.50
* Obstkuchen / Fruit tart	
Tiramisu en verrine . . . . .	11
Glace "Pleine Air" 125ml . . . . .	5
Glace Chocolat, Glace Vanille, Glace Caramel Beurre salé, Sorbet Abricot	



## VENTE À EMPORTER