



EUROPE
SWISS CONFORT LODGE

Toute l'équipe de l'hôtel Europe se réjouit de vous accueillir
et vous souhaite un bon appétit.

The whole Team of the Europe hotel is pleased to welcome you
and hope you enjoy your meal.

Das gesamte Team des Hotels Europa freut sich, Sie begrüßen zu
dürfen und wünscht Ihnen einen guten Appetit



Nos entrées

Salade verte	7.00
<i>Green salad – Grüner Salat</i>	
Salade mêlée	10.00
<i>Mixed salad – Gemischter Salat</i>	
Carpaccio de bœuf mariné	Entrée 18.00
<i>Marinated beef Carpaccio – Mariniertes Rindscarpaccio</i>	Plat 25.00
Assiette valaisanne	Entrée 18.00
<i>Traditional local cured meats from Valais – Traditionelle “Kalte Platte” aus dem Wallis</i>	Plat 27.00
Salade de chèvre chaud et chanterelles	16.00
<i>(galette de pommes de terre et confit d'oignons)</i>	
<i>Warm goat's cheese and chanterelles – Warmer Ziegenkäsesalat mit Eierschwämme</i>	

Nos plats au fromage

Fondue au fromage	25.00
<i>Cheese fondue – Käsefondue</i>	
Croûte au fromage	21.00
<i>Cheese crust – Käseschnitte</i>	
Croûte au jambon et fromage	23.00
<i>Ham and cheese crust – Käseschnitte mit Schinken</i>	



Nos mets végétariens

- Riz/Quinoa aux légumes et lait de Coco** 24.00
Rice/quinoa with vegetables and coconut milk - Reis/Quinoa mit Gemüse und Kokosmilch
- Linguines aux légumes façon carbonara** 22.00
Carbonara style linguines with vegetables - Linguine mit Gemüse nach Carbonara-Art
- Salade de chèvre chaud et chanterelles** 26.00
(galette de pommes de terre et confit d'oignons)
Warm goat's cheese and chanterelles - Warmer Ziegenkäsesalat mit Eierschwämme



Nos pâtes et risottos

- Lasagna in casa** 25.00
Homemade beef lasagna - Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch
- Duo de Ravioli farcis aux artichauts et épinards, grana, sauce au fromage de chèvre** 25.00
Raviolo duo stuffed with artichokes and spinach, goats cheese sauce
Ravioli Duo gefüllt mit Artischocken und Spinat an Ziegenkäsesosse
- Risotto aux bolets et pistaches** 27.00
Mushroom and pistachio risotto - Risotto mit Steinpilzen und Pistazien
- Risotto aux chanterelles** 26.00
Chanterelles risotto - Risotto mit Pfifferling

Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel de salle
Wenn Sie Fragen haben zu Unverträglichkeiten wenden Sie sich an das Servicepersonal
If you have any questions about the allergens in our dishes, please talk to one of our waiters



Nos poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare, pommes frites et salade

32.00

Perch filets, tartar sauce, French fries and salad

Ęglifilets, Tartarossse, Pommes und Salat



Nos viandes

Fondue vigneronne de bœuf et cerf (240gr), frites et sauces maison (min.2pers.)

48.00

Red wine fondue, beef (120gr) and deer (120gr) french fries and homemade sauce (min.2.pax)

Winzerfondue vom Rind (120gr) und Hirsch (120gr), Pommes und hausgemachten Sossen (min.2pers.)

Entrecôte rassié sur ardoise, potatoes, beurre Europe et salade

48.00

Beef rib-eye steak with potatoes and salad – Rindsentrecote auf Schieferstein mit Kartoffeln und Salat

Suprême de poulet farci au fromage et tomates séchées, pdt écrasées et légumes

34.00

Chicken supreme stuffed with cheese and sundried tomatoes, mashed potatoes and vegetables

Pouletbrust Sùpreme gefüllt mit Käse und getrockneten Tomaten, Kartoffelpüree und Gemüse

Origine des viandes

Poulet : Suisse /France

Bœuf/Veau/Porc : Suisse

Cerf : CHEUNZ

Chevreuil : Autriche

Sanglier : Allemagne

Origine of the meat

Chicken : Switzerland/France

Beef/Veal/Pork : Switzerland

Deer : CHEUNZ

Roe deer ; Austria

Boar : Germany

Fleischherkunft

Hühnchen: Schweiz/Frankreich

Rind/Kalb/Schwein: Schweiz

Hirsch: CHEUNZ

Reh : Österreich

Wildschwein : Deutschland

Origine des poissons

Perche: Pologne

Origine of the fish

Perch Filet: Polish

Fischherkunft

Ęglifilet: Polen

Pizza au feu de bois – Woodoven pizza – Holzofenpizzas

Nos classiques – Our Classics – Unser klassiker Grande Petite

Marguerite : Tomate, mozzarella, basilic et origan	19.00	16.00
<i>Tomato, mozzarella, basil and oregano – Tomaten, mozzarella, Basilikum, Oregano</i>		
Napolitaine : Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et origan	21.00	19.00
<i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano – Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano</i>		
Sicilienne : Tomate, mozzarella, câpres, thon, olive et origan	23.00	20.00
<i>Tomato, mozzarella, tuna, capers, olives and oregano – Tomaten, Tunfish, Kapern, Oliven, Mozzarella, Oregano</i>		
Quatre Saisons : Tomate, jambon, champignons, artichaut, poivrons, mozzarella origan	23.00	20.00
<i>Tomato, ham, mushrooms, artichoke, bell peppers, mozzarella and oregano</i>		
<i>Tomaten, Schinken, Pilze, Artischoke, Paprika, Mozzarella, Oregano</i>		
Reine : Tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella et origan	22.00	19.00
<i>Tomato, ham, mushrooms, olives, mozzarella and oregano – Tomaten, Schinken, Pilze, Oliven, Mozzarella, Oregano</i>		
Vesuvio : Tomate, jambon, mozzarella, oeuf et origan	22.00	19.00
<i>Tomato, ham, mozzarella, egg and oregano – Tomaten, Schinken, Mozzarella, Ei, Oregano</i>		
Hawaïenne : Tomate, jambon, ananas, mozzarella et origan	22.00	19.00
<i>Tomato, ham, pineapple, mozzarella and oregano – Tomaten, Schinken, Ananas, Mozzarella, Oregano</i>		
Calzone : (en chausson) Tomate, jambon, mozzarella, champignons et origan	24.00	X
<i>Tomato, ham, mushrooms, mozzarella and oregano – Tomaten, Schinken, Pilze, Mozzarella, Oregano</i>		

Nos spéciales – Our Specials – Unsere Besonderen Grande Petite

Mexicana : Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, câpres, chorizo et origan	24.00	21.00
<i>Tomato, mozzarella, bell peppers, onions, capers, chorizo and oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Kapern, Chorizzo, Oregano</i>		
Bianco : Crème aigre, oignons, mozzarella, fromage de chèvre, saumon fumé et origan	24.00	21.00
<i>Sour cream, onions, mozzarella, goat cheese, smoked salmon and oregano</i>		
<i>Sauerrahm, Zwiebeln, Mozzarella, Ziegenkäse, Geraucherter Lachs und Oregano</i>		
Anniviarde : Tomate, mozzarella, lardons, p-d-t, champignons, oignon, Anniviers, origan	24.00	21.00
<i>Tomato, mozzarella, bacon, potatoes, mushrooms, onions, Anniviers cheese and oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Speckwürfel, Kartoffeln, Pilze, Zwiebeln, Anniverskäse, Oregano</i>		
Sfiziosa : Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan et origan	24.00	21.00
<i>Tomato, mozzarella, prosciutto, rocket, parmesan shavings and oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Rucola, Parmesan, Oregano</i>		
Fromagère : Tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, Anniviers et origan	23.00	20.00
<i>Tomato, gorgonzola, goat cheese, Anniviers mozzarella and oregano</i>		
<i>Tomaten, Gorgonzola, Ziegenkäse, Anniverskäse, Mozzarella, Oregano</i>		
Contadina : Tomate, aubergine, courgette, oignons, mozzarella, parmesan et origan	22.00	19.00
<i>Tomato, eggplant, zucchini, onions, mozzarella, parmesan and oregano</i>		
<i>Tomaten, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Grana Padano, Mozzarella, Oregano</i>		
Rocca Bianca : Crème aigre, oignons, mozzarella, lardons, chèvre, miel et origan	24.00	21.00
<i>Sour cream, onions, mozzarella, goat cheese, bacon, honey and oregano</i>		
<i>Sauerrahm, Zwiebeln, Mozzarella, Ziegenkäse, Speckwürfel, Honig und Oregano</i>		