

Menu

- Restaurant -

Une petite faim

Assiette végétarienne	18.-
Pommes frites Tagesbeilage und Gemüse / Vegetable of the day	
Chef's Goulasch	Tasse 9.- Bol 13,50
Gulaschsuppe (Tasse/Schüssel) / Gulasch soup (Cup/Bowl)	
Potage du jour	Tasse 6,50 Bol 9,90
Tagessuppe (Tasse/Schüssel) / Soup of the day (Cup/Bowl)	
Premium Chicken Nuggets avec frites	5 pièces 14.- 8 pièces 18.-
Mit Pommes / With french fries	

Plats froids

Salade verte	7.-
Grüner Salat / Green salad	
Salade mêlée	12,50
Gemischter Salat / Mixed salad	
Salade du pêcheur	20.-
Gemischter Salat / Mixed salad	
La terrine de cerf maison, confit d'oignons au pinot noir	19,50
Walliserteller / Selection of regional smoked meat and cheese of Valais	

Plats brasserie

La pita de cerf confit	29.-
salade de choux rouge, sauce blanche parfumée, pommes frites Pita bread with Deer meeat, Red cabbage and white sauce, french fries / Pita Brot mit Hirsch Fleisch, Rotkohl und weisse Sauce, Pommes	
La joue de boeuf	29.-
aux senteurs de badiane, braisée à l'Humagne rouge Braised beef cheeks in red wine, side of the day / Geschmorterindsbacken im Roten Wein, Tages Beilage	
Les rognons de veau rôti	29.-
sa sauce crème à la moutarde grains Veal kidney / side of the day	

Italia

Spaghetti Napoli	18.-
sauce tomate maison	Enfant / Kinder / Kid 14,50
Napoli hausgemachte Tomatensauce / Napoli, homemade tomato sauce	
Spaghetti Carbonara	21.-
lard, des œufs et de la crème	Enfant / Kinder / Kid 17.-
Carbonarasauce / Carbonara sauce	
Spaghetti Bolognaise	21.-
100% boeuf	Enfant / Kinder / Kid 17.-
Bolognesesauce / Bolognese sauce	
Spaghetti Champignons	21.-
sauce champignons à la crème	Enfant / Kinder / Kid 17.-
Pilzsauce / Mushroom's sauce	
Lasagna de la casa	24.-
Hausgemachte Lasagne / Homemade lasagna	
Risotto aux champignons	25.-
Risotto mit Pilzen / Mushroom Risotto	

Spécialités Valaisannes

Croûte au fromage nature	21.-
Toasted bread with cheese / Käseschnitte	
Croûte au fromage et jambon	22.-
Toasted bread with ham and cheese / Käsechnitte mit Schinken	
Croûte œuf	22.-
Toasted bread with Egg / Käseschnitte mit Ei	
Croûte jambon et œuf	23.-
Toasted bread with ham, cheese and egg / Käseschnitte mit Schinken und Ei	
Croûte royale aux champignons	25.-
pain de la boulangerie Salamin Toasted bread with mushroom sauce / Käseschnitte mit Pilzen	
Assiette valaisanne des salaisons d'Anniviers	29,50
Waklliserteller / Regional smoked, raw meat and cheese	

Grill

Saucisse de veau	Petite 19,50
Pommes frites Kalbsbratwurst mit Pommes / Fried veal sausage with french fries	
Escalope de porc	23,50
de la boucherie de la Vallée, pommes frites, légumes du jour, beurre maison Schweinschnitzel mit Pommes, Tagesgemüse und ausgemachte Butter / Pork escalope, with french fries, vegetable of the day and home made butter	
Entrecôte de boeuf	43.-
de la boucherie de la Vallée, pommes frites, légumes du jour, beurre maison Rindsentrecote mit Pommes, Tagesgemüse und ausgemachte Butter / Beef entrecote with french fries, vegetable of the day and home made butter	
Hamburger de boeuf	21.-
de la boucherie de la Vallée, sauce maison, pommes frites Rindshamburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Beef hamburger with french fries and home made sauce	
Cheesburger de boeuf	22,50
de la boucherie de la Vallée, sauce maison, pommes frites Rindshamburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Beef hamburger with french fries and home made sauce	
Hamburger végétarien	22,50
sauce maison, pommes frites Vegetarische Hamburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Vegetarian hamburger with french fries and home made sauce	
Supplément sauce échalotes / champignons	2.-
Zuschlag Schalottensauce Champignons / Supplement shallot mushroom	

Chef special's

Plat du jour	22.-
avec sauce maison, féculent, légumes du jour Tagesgericht mit hausgemachter Sauce, Stärke, Tagesgemüse / Dish of the day with homemade sauce, starch, vegetable of the day	
Saumon fumé d'Ecosse	21,50
et sa crème de raifort Smoked Salmon / Räucherlachs	
Roastbeef	30.-
salade frites, saucer tartare Roastbeef salad, french fries, Tartar sauce / Roastbeef, Salat, Pommes, Tartar Sauce	

Desserts maison

Tartes aux fruits	7.-
Früchtetorte / Fruits tart	
Crème brûlée	7.-
Mousse au chocolat	7.-
Schokolademousse / Chocolate mousse	
Salade de fruits	6.-
Obstsalat / Fruit salad	
Suggestions de notre pâtissier	7.-
Vorschlagen unseres Konditors / Suggestions of our pastry chef	

Menu

- Boissons -

Boissons chaudes

Café 4.- Kaffee / Coffee
Thé 4.- Tee / tea
Ovo - Caotina 4,30 Heiße Schokolade Ovomaltine oder Caotina / Hot chocolate ovomaltine or caotina
Cappuccino 4,50
Café au lait 4,50 Kaffee mit Milch / Coffee with milk
Café Viennois 5,50
Chocolat Viennois 5,50
Vin chaud 5.-

Minérales

Eau minérale 33 cl 4.- Mineralwasser / Mineral water
Jus de fruits 20 cl 4,50 Fruchtsäfte / Fruit juice
Rivella - Jus de pomme 33 cl 5.- Rivella - Apfelsaft / Rivella - Apple juice
Coca-Sinalco-Citron 33 cl 5.- Coca-Sinalco-Zitrone / Coca-Sinalco-Lemon
Thé froid 50 cl 5,50 Eistee / Ice tea
Thé froid 100 cl 8,50 Eistee / Ice tea
Eau Minérale 100 cl 8.- Mineralwasser / Mineral water
Sinalco-rivella-jus de pomme-citron 100 cl 9,80 Sinalco-rivella-apfelsaft-zitrone / Sinalco-rivella-apple juice-lemon

Alcools (2cl)

Pomme, Marc, Lie 6.-
Amaretto, Grappa 6.-
Pruneau, Kirsch 6.-
Baileys 6.-
Williamine - Abricotine 6.-
Génépi 6.-
Calvalais - Vielle Prune 8.-
Cognac 8.-
Whisky 4 cl 8.-

Spécialités (avec Alcool)

Café Bendolla (Pomme) 9,50
Café Tsarva (Pruneau) 9,50
Café Orzival (Williamine) 9,50
Café Baileys 9,50
Irish Coffee 9,50
Thé punch au rhum 5.-
Jagertee 6.-

Apéritifs (4cl)

Martini blanc 5.-
Martini rouge 5.-
Cynar 5.-
Suze 5.-
Campari 5.-
Pastis 5.-

Vins Blancs

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Fendant c. Favre		9,50				
Fendant de Sierre Rouvinez	4,40		17.-	20.-		34.-
Johannisberg Rouvinez	4,50			21.-		36.-
Pte Arvine Rouvinez Château Lichten			25.-			
Pte Arvine Orsat, Primus Classicus				28,50		40.-
Fendant Rouvinez Sélection de Courten						40.-
Blanc des Reines Bétrisey		11,90	17,50		35.-	

Vins Rosés

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Dôle-blanche Rouvinez	4,50			22.-		
Nez noir Rouvinez			20.-			40.-

Vins Rouges

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Gamay Rouvinez	4,40		18.-	23.-		35.-
Dôle Favre		9,50				
Dôle de Sierre Rouvinez	4,50			24.-		36.-
Dôle Vuignier			18.-			
Pinot noir Primus Classicus Orsat						40.-
Pinot noir de Sierre Rouvinez	5.-			25.-		40.-
Humagne Primus Classicus Orsat						40.-
Syrah Bourgeoisie Grimetz					46.-	
Pinot Noir Le préféré Kuonen			19.-	23.-		
Cornalin Orsat				28.-		40.-
Le Tourmentin Rouvinez			25.-			49.-
Nez Noir Rouvinez						40.-
Sang de Reine Bétrisey		12,50	21.-		42.-	
Château Lichten Rouvinez			24.-			48.-
Humagne Montorge Favre				28.-		
Merlot Fût de chêne, Gregor Kuonen						55.-
Merlot Primus Classicus						40.-