



Saison 11 – Episode 01

Un programme original

*L'équipe du Besso vous souhaite la bienvenue dans
son restaurant !!!*

*Découvrez notre cuisine d'ici et d'ailleurs, de saison et profitez d'un
moment de convivialité en notre compagnie*

*Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos
plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

En cuisine : Marion, Caro et Ben

En salle : Tiffany, Giulia, Marion, Aglaé et Joaquim

Les prémices...

Mesclun hivernal, vinaigrette maison* 9.-

*Green Winter salad with homemade dressing
Grüner Wintersalat mit hausgemachter Vinaigrette*

Mesclun hivernal varié, vinaigrette maison* 12.-

*Mixed Winter salad with homemade dressing
Gemischter Wintersalat mit hausgemachter Vinaigrette*

Œuf cocotte, caviar et mouillettes gratinées 17.-

*Egg casserole, caviar and cheesy mouillettes
Gekochtes Ei, Kaviar und gratinierte Mouillettes*

Velouté de carottes jaunes rôties à l'orange, chantilly au cumin* 14.-

*Roasted yellow carrot soup with orange and cumin chantilly
Velouté aus gebratenen gelben Karotten mit Orangen, Schlagsahne mit Kreuzkümmel*

Tatin d'oignons confits au caramel beurre salé, chèvre affiné* 16.-

*Tatin of candied onions with salted butter caramel, matured goat cheese
Tatin von kandierten Zwiebeln mit Karamell aus gesalzener Butter, gereifter Ziegenkäse*

Terre et mer...

Omelette aux légumes teriyaki et jeunes pousses* 26.-

*Omelette with snacks and young vegetables, teryaki sauce
Omelette mit Snackgemüse und jungen Leuten, teryaki sauce*

Risotto à l'encre de seiche et parmesan* 24.-

*Squid ink risotto
Risotto mit Tintenfischtinte*

Brochette de St Jacques snackées et lardées 37.-

*Skewered snacked scallops
Gesnackten und gespeckten Jakobsmuscheln am Spieß*

Onglet de bœuf à l'échalotte et Cornalin, gratin d'patates 36.-

*Beef cutlet with shallots and Cornalin, gratin of potatoes
Rindsnierstück mit Schalotte und Cornalin, Kartoffelgratin*

Souris d'agneau au cidre et pommes, miel et thym, tagliatelles 39.-

*Lamb mice with cider and apples, honey and thyme, tagliatelle
Lammäuse in Apfelwein und Äpfeln, Honig und Thymian, Tagliatelle*

Le Breizh Burger 29.-

Buns, steak de porc et chair à saucisse, confit d'oignons, pickles, sauce mornay

*Buns, pork steak and sausage meat, onion confit, pickles, mornay sauce
Buns, Schweinesteak und Wurstbrät, Zwiebelconfit, Essiggurken, Mornay-Sauce*

Tartare de bœuf façon tagliatta 21.-/38.-

*Beef tartare tagliatta style
Rindertartar Tagliatta-Art*

La "fameuse" du Besso

*Viande séchée, coppa et saucisse d'Anniviers,
jambon de Parme (24 mois d'affinage) & fromage d'alpage
d'Anniviers*

Petite : 19.- Grande : 26.-

Pour les petits ...

*Cornettes au jambon / Cordon bleu, frites / Fish and chips
+ 1 boule de glace au choix*

14.-

Origines

*Salaisons de la Vallée
Jambon de Parme AOP : Italie
Bœuf : Suisse
Porc : Suisse*

*Poissons et crustacés : selon arrivage
Poulet : Suisse ou France
Agneau : Nouvelle Zélande*

**= Végétarien, vegetarian, vegetarisch*

Les Douceurs...

Sorbet le Must 9.-

Sorbet orange et citron arrosé de vin blanc doux et pétillant et d'aperol

Orange and lemon sorbet with sweet and sparkling white wine and aperol

Orangen- und Zitronensorbet, begossen mit süßem und spritzigem Weißwein und Aperol

Mille-feuilles de brick, légère à la châtaigne, poires caramélisées 12.-

Brick pastries, light chestnut sauce, caramelised pears

Brick-Mille-feuilles, leichte Kastanie, karamellisierte Birnen

Trilogie surprise aux 3 chocolats 13.-

3 chocolate surprise trilogy

Überraschungstrilogie mit 3 Schokoladen

Sélection de fromages du moment 14.-

Selection of cheeses of the moment

Auswahl an aktuellen Käsesorten

