



# 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!

Nous avons le plaisir de vous accueillir le midi de 11h30 à 14h00 et le soir de 18h30 à 21h30.  
Pizza jusqu'à 22h00

TVA 7.7% incluse



## Nos entrées

<b>Salade verte</b> <i>Green salad - Grüner Salat</i>		7.-
<b>Salade mêlée</b> <i>Mixed salad - Gemischter Salat</i>		10.-
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> <i>Roasted onion Soup - Gratinierte Zwiebeln Suppe</i>		15.-
<b>Assiette valaisanne</b> <i>Traditional local cured meats from Valais - Traditionelle "Kalte Platte" aus dem Wallis</i>	Entrée	18.-
	Plat	25.-
<b>Salade de chèvre chaud &amp; galette de pommes de terre</b> <i>Goat cheese salad with Potatoes cake - Salat mit heissen Ziegenkäse und Kartoffeln Puffer</i>	Entrée	18.-
	Plat	25.-
<b>Flan de potimarron, sauce fromagère</b> <i>Squash flan with cheese - Kürbisflan mit Käsesauce</i>		18.-



## Nos pâtes et risottos

<b>Lasagnes bolognese maison</b>	28.-
<i>Homemade Bolognese lasagne - Hausgemachte Bolognese Lasagne</i>	
<b>Ravioli ratatouille, sauce parmesan et citron</b>	24.-
<i>Ravioli ratatouille with parmesan-lemon sauce - Ratatouille Ravioli mit Zitronen-Parmesansauce</i>	
<b>Tagliatelles aux courgettes et safran, copeaux de parmesan</b>	27.-
<i>Zucchini and saffron tagliatelle with parmesan - Safran-zucchini Tagliatelle mit Parmesan</i>	
<b>Penne à la Norma (aubergines, tomates, ricotta al forno et basilic)</b>	25.-
<i>Eggplant, tomato, ricotta al forno and basil - Auberginen, Tomaten, Ricotta und Basilikum</i>	
<b>Gnocchi de butternut à la crème, petits pois et gorgonzola</b>	27.-
<i>Butternut squash Gnocchi with cream, peas and gorgonzola</i> <i>Butternutkürbis Gnocchi mit Creme, Erbsen und Gorgonzola</i>	
<b>Risotto aux artichauts, spianata calabra et cœur de burrata</b>	28.-
<i>Risotto with artichoke, spianata calabra und burrata</i> <i>Risotto mit Artischocken, Spianata Calabria und burrata</i>	
<b>Risotto aux bolets et pistaches grillées</b>	28.-
<i>Risotto with boletus and roasted pistachios - Risotto mit Steinpilze und geröstete Pistazien</i>	

Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel de salle

*If you have any questions about the allergens in our dishes, please feel free to ask us*

*Wenn Sie Fragen zu Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an das Servicepersonal*



## Nos mets au fromage

<b>Fondue au fromage</b> <i>Cheese fondue – Käsefondue</i>	26.-
<b>Fondue fromage-bolets</b> <i>Cheese-boletus fondue – Käse-Steinpilzfondue</i>	30.-
<b>Croûte au fromage</b> <i>Cheese toast – Käseschnitte</i>	22.-
<b>Croûte montagnarde (fromage, jambon et œuf)</b> <i>Alpine toast (cheese, ham and egg) – Alpenschnitte (Käse, Schinken und Ei)</i>	24.-



## Nos poissons

<b>Filets de perche meunière, sauce tartare, frites et salad</b> <i>Perch filets, tartar sauce, salad and French fries – Eglifilets, Tartarsauce, Salat und Pommes Frites</i>	34.-
<b>Pavé de saumon en croûte de légumes, sauce vin blanc, épinards en branche et écrasé de pommes de terre</b> <i>Salmon in vegetables crust, white wine sauce, spinach and mashed potatoes – Lachs in Gemüsekruste, Weisswein Sauce, Spinat und Kartoffelpüree</i>	36.-

### *Origine des viandes et poissons*

Poulet : Suisse  
Bœuf/Veau/Porc : Suisse  
Agneau : Nouvelle-Zélande/Suisse  
Perche : Pologne  
Saumon : Atlantique

### *Origin of meat and fish*

Chicken: Switzerland  
Beef/veal/Pork: Switzerland  
Lamb: New Zealand/Switzerland  
Perch Filet: Poland  
Salmon: Atlantic

### *Fleisch- und Fischherkunft*

Hühnchen: Schweiz  
Rind/Kalb/Schwein: Schweiz  
Lamm: Neuseeland/Schweiz  
Eglifilet: Polen  
Lachs: Atlantisch



## Nos viandes

<p><b>Fondue vigneronne de bœuf (120gr), cerf (120gr), frites et sauces maison (min.2pers.)</b></p> <p><i>Red wine fondue, beef and deer, French fries and homemade sauces (min.2.pax)</i></p> <p><i>Winzerfondue vom Rind und Hirsch, Pommes Frites und hausgemachte Saucen (min.2pax.)</i></p>	46.-
<p><b>Tajine d'agneau aux légumes avec sa semoule</b></p> <p><i>Vegetables Lamb Tajine with semolina</i></p> <p><i>Gemüse-Lamm Tajine mit Griess</i></p>	40.-
<p><b>Escalope de veau à l'anniviarde, légumes et écrasé de pommes de terre</b></p> <p><i>Anniviers style veal scallop, vegetables and mashed potatoes</i></p> <p><i>Kalbschnitzel nach Anniviers Art mit Gemüse und Kartoffelpüree</i></p>	40.-
<p><b>Braisé de bœuf au pinot noir, spätzlis et variété de légumes</b></p> <p><i>Braised beef steak, Pinot noir sauce, spätzli and variety of vegetables</i></p> <p><i>Rindschmorbraten, Pinot Noir Sauce, Spätzle und Gemüse</i></p>	34.-
<p><b>Tagliata de bœuf aux champignons, röstis et légumes</b></p> <p><i>Beef tagliata with mushrooms, rösti and vegetables</i></p> <p><i>Rinder Tagliata mit Piltz, Rösti und Gemüse</i></p>	42.-
<p><b>Poulet croustillant, sauce froide curry-ananas-piment, galette de röstis et légumes</b></p> <p><i>Crispy chicken, cold spicy pineapple curry sauce, rösti and vegetables</i></p> <p><i>Knuspriges Hühnchen, kalte curry-ananas und Chilisauce, Rösti und Gemüse</i></p>	28.-
<p><b>Bavette de bœuf grillée, sauce échalote, écrasé de pommes de terre et légumes</b></p> <p><i>Flank beef steak, shallot sauce, mashed potatoes and vegetables</i></p> <p><i>Rinderflankensteak, Schalotten Sauce, Kartoffelpüree und Gemüse</i></p>	34.-

# Pizza au feu de bois – Woodoven pizza – Holzofenpizzas

<u>Margherita</u>	19.-	17.-
tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, olive oil, basil, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Olivenöl, Basilikum, Oregano</i>		
<u>Margherita DOC</u>	22.-	20.-
tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, huile d'olive, basilic, origan		
<i>Tomato, mozzarella di Bufala Campana DOP, olive oil, basil, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olivenöl, Basilikum, Oregano</i>		
<u>Marinara</u>	20.-	18.-
tomate, anchois, ail, olives taggiasche, basilic, origan		
<i>Tomato, anchovies, garlic, capers, Taggiasca olives, basil, oregano</i>		
<i>Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Taggiascae Oliven, Basilikum, Oregano</i>		
<u>Mezzo e Mezzo</u>	20.-	18.-
moitié Margherita et moitié Marinara		
<i>Half Margherita, half Marinara</i>		
<i>Halb Margherita, Halb Marinara</i>		
<u>Anniviarde</u>	24.-	22.-
tomate, mozzarella fior di latte, Anniviers, lardons, pommes de terre, champignons de Paris, oignons, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, bacon, potatoes, mushrooms, onionss, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Annivierskäse, Speckwürfel, Kartoffeln, Pilze, Zwiebeln, Oregano</i>		
<u>Rocca Bianca</u>	24.-	22.-
crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, lardons, oignons, miel, origan		
<i>Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, bacon, onionsss, honey, oregano</i>		
<i>Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Speckwürfel, Zwiebeln, Honig, Oregano</i>		
<u>Friarelli e salciccía</u>	26.-	24.-
mozzarella fior di latte, salciccía, friarelli (broccoli-rave), tomates séchées, origan		
<i>Fior di latte mozzarella, salciccía, friarelli, dried tomatoes, oregano</i>		
<i>Mozzarella fior di latte, Salciccía, Friarelli, Getrockenetomaten, Oregano</i>		

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)

TVA 7.7% incluse

<u>Calabra</u>	25.-	23.-
tomate, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, crème de nduja piquante et origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, Calabrese spianata, nduja spicy cream, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Calabrese Spianata, scharfes Ndujacreme, Oregano</i>		
<u>Norma</u>	23.-	21.-
tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, aubergines, basilic, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ricotta, eggplant, basil, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Ricottakäse, Aubergine, Basilikum, Oregano</i>		
<u>Tonno</u>	22.-	20.-
tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, red onionss, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano</i>		
<u>Nordique</u>	27.-	25.-
crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, saumon fumé, oignons		
<i>Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, smoked salmon, onionss</i>		
<i>Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Räucherlachs, Zwiebeln</i>		
<u>Fromagère</u>	24.-	22.-
mozzarella fior di latte, anniviers, scamorza fumé, copeaux de parmesan, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, smoked scarmoza, shaved parmesan, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Anniverskäse, geräuchter Scamorza, Parmesankäse, Oregano</i>		
<u>Sfiziosa</u>	27.-	25.-
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto, arugula, shaved parmesan, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Rucola, Parmesankäse, Oregano</i>		
<u>Genovese</u>	21.-	19.-
pesto genovese maison, mozzarella fior di latte, pommes de terre, copeaux de parmesan, origan		
<i>Homemade pesto, fior di latte mozzarella, potatoes, shaved parmesan, oregano</i>		
<i>Hausgemachtes Pesto, Mozzarella fior di latte, Kartoffeln, Parmesankäse, Oregano</i>		

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)

<u>Calzone</u>	24.-	X
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Oregano</i>		
<u>Capricieuse</u>	24.-	
	22.-	
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, crème de petits pois, olives taggiasche en poudre, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, green pea cream, taggiasche olives, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Erbsecreme, taggiasche Oliven, Oregano</i>		
<u>Regina</u>	23.-	21.-
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Oregano</i>		
<u>Vesuvio</u>	23.-	21.-
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, egg, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ei, Oregano</i>		
<u>Hawaïenne</u>	24.-	22.-
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Oregano</i>		
<u>Quatre saisons</u>	23.-	21.-
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, coeurs d'artichaut grillés, olives taggiasche, origan		
<i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, grilled artichoke hearts, taggiasche olives, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, gegrillte Artischocken, taggiasche Oliven, Oregano</i>		
<u>Vegetariana</u>	23.-	21.-
pesto, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, scamorza fumé, copeaux de parmesan, crumble de pain aromatisé, origan		
<i>Pesto, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, smoked scamorza, shaved parmesan, herbed bread crumbs, oregano</i>		
<i>Pesto, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Zucchini, Peperoni, geräucher Scamorza, Parmesankäse, Brotcrumble, Oregano</i>		

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)

TVA 7.7% incluse