



## Célia, Alex et toute l'équipe vous souhaitent la bienvenue à la Cabane Bella-Tola!



La Cabane a le plaisir de vous faire découvrir ses nouvelles saveurs valaisannes !

Dans un souci de respect de l'environnement et des saveurs, nous prenons le parti de mettre en avant les producteurs locaux, ces hommes et femmes qui se dévouent corps et âme à leur métier et passion.

Ensemble, nous soutenons la communauté ainsi que l'agriculture locale.

N'hésitez pas à nous demander une proposition de menus pour banquets, mariages, anniversaires, sorties de groupes ou sorties d'entreprises à l'adresse [mathieu.moreau@funiluc.ch](mailto:mathieu.moreau@funiluc.ch) ou au +41 27 476 15 67.

### Pour l'apéro ou un petit creux

Planchette découverte composée de charcuterie des Salaisons d'Anniviers, tomme de Vissoie, pain-de-seigle, pickels maison 29.00

Portion de potatoes (300 gr) 8.50

### Salades et entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux légumes croquants 12.00

Soupe façon « Papet Vaudois » à la saucisse fumée, servie avec du pain et du fromage d'Anniviers 14.00

Salade de Chèvre chaud à l'huile de noix 25.00

Bruschetta Nordique au saumon fumé accompagnée d'une crème citronnée ciboulette et d'un mesclun de salade 26.00



### Les croûtes au fromage

Croûte nature, gratinée au fromage à raclette	24.00
Croûte jambon fromage	25.00
Croûte Nava, au fromage de chèvre « Chèvremont », chiffonnade de jambon cru	27.00
Suppléments (œuf ou lard grillé)	1.50

### Les röstis

Roesti de Monsieur Seguin au chèvre et tomates confites	27.00
Roesti rustique au fromage à raclette et tranches de lard grillées	25.00
Roesti Nordique, crème citronnée ciboulette, saumon fumé	27.00

### Les fondues au fromage (Fromagerie d'Anniviers)

Minimum 2 personnes. Supplément pommes de terre: 5 CHF.

Nature	26.00
À la tomate (servie avec des pommes de terre)	29.00

### Les spécialités de la Cabane

Cornettes Bella-Tola au lard fumé et oignons, gratinées au fromage de la Vallée 24.00

Burger d'Hérens (150gr), fromage à raclette, compotée d'oignons, tomate, salade. Servi avec des pommes rustiques épicées 28.00

Tartare de bœuf « Valaisan » parfumé à l'abricotine, abricots secs, servi avec salade verte, toast de pain grillé et pommes rustiques épicées 33.00

Tartare de bœuf traditionnel (160 gr), servi avec salade verte, toast de pain grillé et pommes rustiques épicées 31.00

Tartiflette au « Reblochon Suisse » servie avec salade verte 29.00

**Pensez au rhum arrangé de la Cabane en digestif !  
Abricot, miel et romarin**





### Pour les enfants jusqu'à 12 ans, avec un sirop

Steak haché d'Hérens (100gr), pommes rustiques	12.00
ou	
Penne à la sauce tomate	

### Desserts maison

Tarte aux myrtilles	8.00
Tarte au citron meringuée	7.00
Tarte au chocolat Toblerone	7.00

**En cas d'allergies, merci de vous renseigner auprès du personnel de la Cabane.**



St-Luc Chandolin / Val d'Anniviers



stluc.chandolin / valdanniviers

**#stlucchandolin #valdanniviers**

Minérales	2dl	3dl	5dl	1l
Henniez verte	2.50	3.50	4.50	8.50
Henniez bleue	2.50	3.50	4.50	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.20	4.20	5.20	
Limonade	3.20	4.20	5.20	
Sinalco	3.20	4.20	5.20	
Ramseier / Schorle	3.20	4.20	5.20	
Thé froid (pêche ou citron)	3.20	4.20	5.20	
Rivella rouge / bleu	3.20	4.20	5.20	
Sirop (menthe, cassis, grapefruit)	2.50	3.50	4.50	

Jus de fruits	2dl	3dl	5dl
Jus de pomme	4.00	5.00	6.00
Jus multifruits	4.40	5.40	6.40

Bières et cidres	3dl	5dl
Eichhof	4.50	6.50
Erdinger bouteille	5.50	8.50
Cidre pommes / poires (33cl)	7.00	

Boissons chaudes	
Café, espresso, ristretto	4.00
Thé, infusion	4.00
Renversé	4.60
Cappuccino	4.80
Chocolat chaud (Caotina ou Ovo)	4.60
Chocolat viennois, café viennois	5.90
Choco-rhum chantilly	7.90
Irish coffee	8.60
Café Bella-Tola	8.60

Apéritifs et digestifs	2cl	4cl
Rhum, whisky		6.00
Martini, Suze	6.00	
Eau de vie de poire / abricot	6.00	
Génépi, vieille prune	6.00	
Amaretto, Baileys		6.00

Rhum arrangés maison	5.00
----------------------	------



## Célia, Alex, und das gesamte Team heissen Sie in der Cabane Bella-Tola herzlich willkommen!



### Walliser Aromen!

Um die Umwelt zu schonen und um lokale Produkte zu verwenden, haben wir uns entschieden, einheimische Produkte zu verarbeiten und zu verwenden. Wir haben grossen Respekt für die Einheimischen, die sich mit Leib und Seele ihrem Beruf und ihrer Leidenschaft widmen, lokale Produkte zu verarbeiten. Gemeinsam unterstützen wir die lokale Landwirtschaft und deren Philosophie.

Zögern Sie nicht, kontaktieren Sie uns und fordern Sie bei Mathieu Moreau (mathieu.moreau@funiluc.ch) oder unter +41 27 476 15 67 Menüvorschläge für Bankette, Hochzeiten, Geburtstage, Gruppen- oder Firmenausflüge an.

### Für einen Aperitif oder einen Snack empfehlen wir:

Walliser Platte mit Aufschnitt und diversen Wurstspezialitäten vom Val Anniviers, dazu Tomme de Vissoie, Roggenbrot und hausgemachte Pickels 29.00

Gekochte Kartoffeln (300 Gr.) 8.50

### Salate und Vorspeisen

Grüner Salat 7.00

Gemischter Salat mit marktfrischem, knusprigem Gemüse 12.00

«Papet Vaudois»- Suppe mit geräucherter Wurst, serviert mit Brot und Käse aus dem Val Anniviers 14.00

Warmer Ziegensalat in Walnussöl 25.00

Nordische «Bruschetta» mit Räucherlachs, serviert mit Zitronen-Schnittlauch-Creme und einem Blattsalat 26.00



## Diverse Käseschnitten

Käseschnitte, mit Raclette-Käse überbacken	24.00
«Nava»-Käseschnitte mit Ziegenkäse, «Chèvremont» und Julienne vom Rohschinken, mit Raclette-Käse überbacken	25.00
Käseschnitte «Rotsé» mit Gemüse und mit Raclette-Käse überbacken	27.00
Spiegelei und/ oder gegrillter Speck auf Wunsch zusätzlich erhältlich	1.50

## Rösti

Rösti «Monsieur Seguin» mit Ziegenkäse und kandierten Tomaten	27.00
Rustikale Rösti mit Raclettekäse und gegrillten Speckscheiben	25.00
Rösti Nordique, Zitronen-Schnittlauch-Creme, Räucherlachs	27.00

## Diverse Käsefondues (Fromagerie d'Anniviers)

Mindestens 2 Personen. Zuschlag für Kartoffeln 5 CHF.

Fondue Natur	26.00
Fondue mit Tomaten (serviert mit Kartoffeln)	29.00

## Spezialitäten

«Cornettes Bella-Tola» serviert mit geräuchertem Speck und Zwiebeln, überbacken mit Käse aus dem Tal 24.00

Rinds-Burger Val d'Hérens (150gr), mit Raclettekäse überbacken, serviert mit Zwiebel-Kompott, Tomaten, Salat und würzig rustikalen Kartoffeln 28.00

Rindertartar «Walliser Art» parfümiert mit Aprikosenbrand, getrockneten Aprikosen, dazu grüner Salat und Toastbrot und würzig rustikalen Kartoffeln 33.00

Traditionelles Rindertatar (160 gr), serviert mit Salat, Toast und würzigen rustikalen Kartoffeln 31.00

«Tartiflette» mit Schweitzer «Reblochon» – serviert mit einem grünem Salat 29.00

## Als Digestif empfehlen wir einen hausgemachten «Cabane Rum»





### Für Kinder bis 12 Jahre (ein Sirup ist inklusive)

Hacksteak Val d'Hérens (100gr) mit rustikale Kartoffeln oder Teigwaren mit Tomatensauce	12.00
---	-------

### Hausgemachte Desserts

Heidelbeeruchen	8.00
Überbackene Zitronen-Torte	7.00
Schokoladentorte «Toblerone»	7.00

**Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**



 St-Luc Chandolin / Val d'Anniviers

 stluc.chandolin / valdanniviers

**#stlucchandolin #valdanniviers**

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke	2dl	3dl	5dl	1l
Henniez grün	2.50	3.50	4.50	8.50
Henniez blau	3.20	4.20	5.20	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.20	4.20	5.20	
Limonade	3.20	4.20	5.20	
Sinalco	3.20	4.20	5.20	
Ramseier / Apfel-Schorle	3.20	4.20	5.20	
Eistee (Pfersich oder Zitrone)	3.20	4.20	5.20	
Rivella rot / blau	2.50	3.50	4.50	
Sirup				
Fruchtsaft	2dl	3dl	5dl	
Apfelsaft	4.00	5.00	6.00	
Mehrfruchtsaft	4.40	5.40	6.40	
Bier und Apfelwein	3dl	5dl		
Eichhof	4.50	6.50		
Erdinger	5.50	8.50		
Apfelwein Apfel/Birne (33cl)	7.00			
Heisse Getränke				
Kaffee, Espresso, Ristretto	4.00			
Tee, Aufguss	4.00			
Milchkaffee	4.60			
Cappuccino	4.80			
Heisse Schokolade (Caotina oder Ovo)	4.60			
Wiener Schokolade, Wiener Kaffee	5.90			
Schokolade mit Rum und Schlagrahm	7.90			
Irish coffee	8.60			
Bella-Tola-Kaffee	8.60			
Aperitifs und Digestifs	2cl	4cl		
Rum, Whiskey		6.00		
Martini, Suze	6.00			
Birnen- / Aprikosenschnaps	6.00			
Génépi, Vieille Prune	6.00			
Amaretto, Baileys		6.00		
<b>Hausgemachter Rum (3cl)</b>		5.00		





## Célia, Alex and the whole Cabane-team welcome you to the Cabane Bella-Tola!



La Cabane is pleased to introduce you to its new Valais flavors! For the sake of respecting the environment, we take the side of putting forward the local producers, these local men and women who devote themselves with “body and soul” to their profession and passion.

Together we support the community and local agriculture. Do not hesitate to ask us for a proposal for menus for banquets, weddings, birthdays, celebrations, group- or company outings at [mathieu.moreau@funiluc.ch](mailto:mathieu.moreau@funiluc.ch) or on +41 27 476 15 67.

### For an aperitif or a snack

Platter made up of cold and smoked meats, cured meats of the Anniviers-Valley, served with Tomme of Vissoie, rye bread and homemade pickles 29.00

Portion of fried potatoes (300 gr) 8.50

### Salads and starters

Green salad 7.00

Mixed salad with crunchy vegetables 12.00

«Papet Vaudois»-soup with smoked sausage, served with bread and Anniviers cheese 14.00

Warm goat-cheese salad, walnut oil-dressing 25.00

Nordic “bruschetta” with smoked salmon accompanied by a lemon chive cream and a mixed green salad 26.00



### Cheese crusts

Plain crust, gratinated with raclette cheese	24.00
“Nava” crust with goat cheese «Chèvremont” and sliced smoked ham	25.00
“Rotsé” crust with vegetables, gratinated with raclette cheese	27.00
Supplements (egg or grilled bacon on request)	1.50

### Roestis (hash-browns)

Roesti by “Monsieur Seguin” with goat cheese and candied tomatoes	27.00
Rustic Roesti with raclette cheese and grilled bacon slices	25.00
Roesti “Nordique”, lemon chive cream, smoked salmon	27.00

### Cheese fondues (Fromagerie d’Anniviers)

Minimum 2 persons. Potatoes supplement: 5 CHF.

Nature	26.00
Tomato (served with potatoes)	29.00

### Specialties of the Cabane

“Bella-Tola cornettes” served with smoked bacon and onions, gratinated with cheese from the valley 24.00

Beef-Burger “d’Hérens” (150gr), raclette cheese, onion-compote, tomatoes, served with rustic, spicy potatoes 28.00

Beef tartare «Valaisan» flavored with “Abricotine”, dried apricots, served with green salad, toasted bread and grilled and spicy potatoes 33.00

Traditional beef tartare (160 gr), served with green salad, toasted bread and spicy rustic potatoes 31.00

«Swiss Reblochon tartiflette” served with a green salad 29.00

**Do not forget about the Cabane-rum as a digestive!**







### For children up to 12 years old (Syrup offered)

Minced steak from Hérens (100gr) served with rustic potatoes or  
Pasta with tomato sauce 12.00

### Homemade sweets

Blueberry pie 8.00  
Lemon meringue pie 7.00  
Chocolate pie "Toblerone" 7.00

### In case of allergies, please contact our service staff



 St-Luc Chandolin / Val d'Anniviers

 stluc.chandolin / valdanniviers

**#stlucchandolin #valdanniviers**

<b>Non-alcoholic beverages</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>
Henniez green	2.50	3.50	4.50	8.50
Henniez blue	2.50	3.50	4.50	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.20	4.20	5.20	
Lemonade	3.20	4.20	5.20	
Sinalco	3.20	4.20	5.20	
Ramseier / Apple-cidre	3.20	4.20	5.20	
Ice tea (peach or lemon)	3.20	4.20	5.20	
Rivella red / blue	3.20	4.20	5.20	
Syrup	2.50	3.50	4.50	
<b>Juice</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	
Apple juice	4.00	5.00	6.00	
Multifruit juice	4.40	5.40	6.40	
<b>Beers and ciders</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>		
Eichhof	4.50	6.50		
Erdinger	5.50	8.50		
Cider apple / pear (33cl)	7.00			
<b>Hot beverages</b>				
Coffee, espresso, ristretto	4.00			
Tea, infusion	4.00			
Reversed	4.60			
Cappuccino	4.80			
Hot chocolate (Caotina or Ovo)	4.60			
Viennese chocolate, Viennese coffee	5.90			
Whipped chocolate-rum	7.90			
Irish coffee	8.60			
"Bella-Tola" Coffee	8.60			
<b>Aperitifs and digestives</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>		
Rum, whiskey		6.00		
Martini, Suze	6.00			
Pear / Apricot brandy	6.00			
Génépi, Vieille Prune	6.00			
Amaretto, Baileys		6.00		
<b>Homemade rum (3cl)</b>		5.00		