



**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 12h00 à 14h00 et le soir de 18h30 à 21h00.

Pizza jusqu'à 21h00



## Nos entrées

<b>Salade verte</b>	7.00
<i>Green salad – Grüner Salat</i>	
<b>Salade mêlée</b>	10.00
<i>Mixed salad – Gemischter Salat</i>	
<b>Carpaccio de bœuf mariné</b>	Entrée 18.00
<i>Marinated beef Carpaccio – Mariniertes Rindscarpaccio</i>	Plat 25.00
<b>Assiette valaisanne</b>	Entrée 18.00
<i>Traditional local cured meats from Valais – Traditionelle “Kalte Platte” aus dem Wallis</i>	Plat 27.00
<b>Mille-feuille de tomate cœur de boeuf et mozzarella di Bufala</b>	18.00
<i>Tomato and mozzarella « Mille Feuille » – Tomaten und Mozzarella « Mille Feuille »</i>	
<b>Salade de chèvre chaud et miel (<i>galette de pommes de terre et confit d'oignons</i>)</b>	Entrée 16.00
<i>Warm goat's cheese and honey salad – Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig</i>	Plat 24.00
<b>Carpaccio de St-Jacques , sauce aux agrumes</b>	18.00
<i>Scallop carpaccio with a citrus sauce – Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitrussoße</i>	
<b>Vitello tonnato avec salade</b>	18.00
<i>Vitello tonnato with salad – Vitello tonnato mit Salat</i>	

## Nos plats au fromage

<b>Fondue au fromage</b>	25.00
<i>Cheese fondue – Käsefondue</i>	
<b>Croûte au fromage</b>	21.00
<i>Cheese crust – Käseschnitte</i>	
<b>Croûte au jambon et fromage</b>	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*

Tomme panée sur son lit de salade et sa sauce fruits rouges 22.00

*Breaded cheese on a bed of salad with a red berry sauce*

*Panierter «Tomme» auf Salatbett mit Waldbeerensoße*



## 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 fraises et menthe 24.00

*Strawberry and mint risotto - Risotto mit Erdbeeren und Minze*

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 fillets, tartar sauce, French fries and salad*  
*Eglifilets, Tartarosse, Pommes und Salat*

**Espadon grillé avec sauce vierge, riz sauvage et légumes** 32.00  
*Grilled swordfish with virgin sauce, wild rice and vegetables*  
*Gegrillter Schwertfisch mit nativer Sosse, Wildreis und Gemüse*



## 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 rassie sur ardoise, potatoes, beurre Europe et salade** 48.00  
*Beef rib-eye steak with potatoes and salad - Rindsentrecote auf Schieferstein mit Kartoffeln und Salat*

**Côtelettes d'agneau panées aux herbes, sauce balsamique, pommes écrasées** 42.00  
*Breaded lamb chops with herbs, balsamic sauce, mashed potatoes*  
*Lammkoteletts paniert mit Kräutern, Balsamico Sosse, Kartoffelpüree*

**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 Supreme gefüllt mit Käse und getrockneten Tomaten, Kartoffelpüree und Gemüse*

**Roastbeef avec frites et sauce tartare** 26.00  
*Roastbeef with french fries and tartar sauce - Roastbeef mit Pommes und Tartarosse*

### Origine des viandes

Poulet : Suisse  
 Bœuf/Veau/Porc : Suisse  
 Cerf: CH/UE/NZ  
 Agneau : NZ

### Origine des poissons

Perche: Pologne  
 Espadon : Océan Indien  
 St-jacques : Pérou

### Origine of the meat

Chicken : Switzerland  
 Beef/Veal/Pork : Switzerland  
 Deer: CH/UE/NZ  
 Lamb : NZ

### Origine of the fish

Perch Filet : Polish  
 Swordfish : Indian ocean  
 Scallop : Peru

### Fleischherkunft

Hühnchen: Schweiz  
 Rind/Kalb/Schwein: Schweiz  
 Hirsch: CH/UE/NZ  
 Lamm : NZ

### Fischherkunft

Eglifilet: Polen  
 Schwertfisch : Indischer Ozean  
 Jakobsmuschel : Peru

## Pizza au feu de bois – Woodoven pizza – Holzofenpizzas

### Nos classiques – Our Classics – Unser klassiker Grande Petite

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

### Nos spéciales – Our Specials – Unsere Besonderen Grande Petite

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