

*Bienvenue dans notre nouvel
établissement*

*Willkommen in unserem
neuen Betrieb*

Welcome to our new place

Menu

Entrées fines / Vorspeisengenüsse / Starters

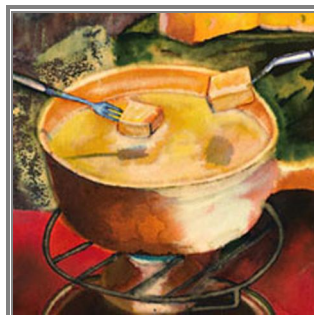
Salade verte Blattsalat Green leaves salad	Frs. 5.50
Salade mêlée Buntsalat Assorted salads	Frs. 7.50
Cappuccino de champignons des bois à la crème (en verrine) Pilzencappuccino mit Sahne im Shotglas Mushroom cream cappuccino served in a shotglass	Frs. 6.-
Bouchée de crevettes au cognac (en verrine) Garnellenbissen mit Cognac im Shotglas Shrimp delight with Cognac served in a shotglass	Frs. 7.-
Crème de tomate onctueuse au basilic frais Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum Cream of tomato soup with fresh basil	Frs. 6.50
Escargots à la crème fraîche et alcool de lie (6 pièces) Schnecken mit Sahne und Weinalkohol (6 Stück) Snails with fresh cream and wine spirit (6 pieces)	Frs. 11.-
Chèvre chaud et salade de saison agrémentée de noix Warmer Ziegenkäse mit Salat garniert mit Nüsse Warm goat cheese with salad decorated with nuts	Frs. 18.- (1/2 → Frs. 12.-)
Carpaccio de boeuf au parmesan et croustillants de lard Rindscarpaccio mit würzigem Parmesan und Knusperspeck Beef carpaccio with tasty Parmesan and crispy bacon	Frs. 21.- (1/2 → Frs. 14.50)

Spécialités valaisannes

Walliser Spezialitäten

Specialities from the region

Salade valaisanne (salade avec fromage, jambon cru, viande séchée,..) Walliser Salat (gemischter Salat mit Käse, Speck, Trockenfleisch,...) Valaisan salad (assorted salads with country cheese, bacon, dried meat,...)	Frs. 19.-
Croûte au fromage (tranche de pain avec fromage grillé) Käseschnitte (Brot Schnitten mit Käse grilliert) Toasted bread with grilled cheese	Frs. 15.-
Croûte valaisanne (jambon, oeuf, tomates et oignons) Käseschnitte mit Schinken, Ei, Tomaten und Zwiebeln Toasted bread with grilled cheese and ham, eggs, tomatoes and onions	Frs. 18.-
Assiette valaisanne (jambon cru, viande séchée, lard, saucisson et fromage du pays) servie avec cornichons/oignons et pain maison Walliser teller (Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Wurst und Käse) serviert mit Gurken/Zwiebeln und hausgemachtes Brot Valaisan plate (smoked ham, dried beef, bacon, sausage and country cheese) served with gherkins/onions and home made bread	Frs. 22.-
Fondue valaisanne (Gruyère, Vacherin et Raclette) Käsefondue mit Gruyère, Vacherin und Raclette Cheesefondue with Gruyère, Vacherin and Raclette	Frs. 22.- (min. 2 pers.)



Pâtes / Teigwaren / Pasta

Penne al Arrabiata Penne mit scharfen Tomatensauce Penne with a spicy tomato sauce	Frs. 17.-
Spaghetti à l'ail frais, basilic et filet d'huile d'olive Spaghetti mit frischem Knoblauch, Basilik und einem Tropfen Olivenöl Spaghetti with fresh garlic, basil and a dash of olive oil	Frs. 15.-
Tagliatelle aux gambas et morilles Tagliatelle mit Garnellen und Morcheln Tagliatelle with gambas and morels	Frs. 29.-
Macaronis à la montagnarde gratinés avec fromage, lardons et tomates Macaronis nach Bergart gratiniert mit Käse, Speck und Tomaten Mountain-style macaronis grilled with cheese, bacon and tomatoes	Frs. 21.-

Coin enfants / Kinderecke / Kids corner

Nuggets de volaille avec frites et Ketchup Geflügelnuggets mit Pommes Frites und Ketchup Chicken nuggets with French Fries and Ketchup	Frs. 10.50
Pâtes à la sauce tomate Teigwaren an Tomatensauce Pasta with tomato sauce	Frs. 9.50
Mini steak de boeuf avec frites et légumes Kleines Rindsteak mit Pommes Frites und Gemüse Small beef steak with French Fries and vegetables	Frs. 12.50

Poisson / Fisch / Fish

Filets de perches meunière avec sauce tartare Gebackene Egli-Knusperli begleitet von Tartare Sauce Deep fried perch in beer batter accompanied by tartare sauce	Frs. 28.-
Filets de perches avec sauce aux morilles Gebackene Egli-Knusperli mit Morschelsauce Deep fried perch in beer batter with morel sauce	Frs. 32.-
Gambas grillées à l'ail et aux fines herbes Gegrillte Garnellen mit Knoblauch und Kräuter Grilled gambas with garlic and herbs	Frs. 32.-

Ä Servi avec légumes et frites, pommes allumettes, riz, pommes nature ou pâtes

Ä Serviert mit Gemüse und Pommes Frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder Teigwaren

Ä Served with vegetables and French Fries, small French Fries, rice, jacket potatoes or pasta

Nos spécialités / Unsere Spezialitäten / Our specialties

Les ardoises...

une viande tendre à griller à votre façon, servie avec salade mêlée en entrée

Fleisch auf Stein...

saftiges Fleisch selbst zum grillieren, serviert mit buntem Salat als Vorspeise

Meat on a stone...

juicy meat to grill by yourself, served with assorted salads served as starters



Steak de cheval	200 gr.	Frs. 27.-
Pferdesteak	300 gr.	Frs. 31.-
Horse steak	500 gr.	Frs. 39.-
Filet de bœuf	200 gr.	Frs. 39.-
Rindsfilet	300 gr.	Frs. 44.-
Beef fillet	500 gr.	Frs. 54.-
Coquille d'agneau	200 gr.	Frs. 37.-
Lammfilet	300 gr.	Frs. 42.-
Lamb fillet	500 gr.	Frs. 52.-

Fondue chinoise avec viande coupée au couteau (boeuf, dinde et/ou cheval) accompagnée de fruits frais et de sauces maison Frs. 28.-
(min. 2 pers.)

Fleischfondue mit von Hand geschnittenes Rind-, Geflügel- und/oder Pferdefleisch, frischen Früchten und hausgemachten Saucen

Meat-fondue with hand sliced beef, turkey and/or horse meat with fresh fruits and home-made sauces

Ä Servi avec salade mêlée en entrée et frites, pommes allumettes, riz, pommes nature ou pâtes

Ä Serviert mit buntem Salat als Vorspeise und Pommes Frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder Teigwaren

Ä Served with assorted salads as starter and French Fries, small French Fries, rice, jacket potatoes or pasta

Viande / Fleisch / Meat

Emincé de veau au curry servi avec fruits frais Geschnetzeltes Kalbfleisch an Kurrysauce mit frischen Früchten Sliced veal in a tasty curry sauce served with fresh fruits	Frs. 30.- (min. 2 pers.)
Filets mignons de porc à la moutarde à l'ancienne Schweinsfilets mit einer köstlichen Senfsauce Pork fillets mignons with mustard sauce	Frs. 32.50
Tendre entrecôte de bœuf au beurre de Roquefort Zartes Zwischenrippenstück an Roquefortbutter Beef tenderloin served with a tasty blue cheese butter	Frs. 34.-
Rognons de veau aux champignons à la crème Kalbnieren mit cremiger Pilzensauce Veal kidneys with mushroom cream sauce	Frs. 27.-
Tournedos de bœuf au foie gras Butterzartes Rind Tournedos mit Foie Gras Tender beef tournedos with Foie Gras	Frs. 39.50

Ä Servi avec légumes et frites, pommes allumettes, riz, pommes nature ou pâtes

Ä Serviert mit Gemüse und Pommes Frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder Teigwaren

Ä Served with vegetables and French Fries, small French Fries, rice, jacket potatoes or pasta

Nos viandes proviennent des pays suivants :
Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern :
Our meat come from the following countries :

Boeuf, veau et porc : Suisse
Rind, Kalb und Schwein : Schweiz
Beef, veal and porc : Switzerland

Cheval : Argentine
Pferd : Argentinien
Horse : Argentina

Agneau : Nouvelle Zélande
Lamm : Neu Zeland
Lamb : New Zeland

Dinde : France, Allemagne
Truthahn : Frankreich, Deutschland
Turkey : France, Germany

Desserts

Terrine en mousse aux trois chocolats Drei Schokoladen Mousse Three chocolate mousse	Frs. 9.-
Crème brûlée Gebrannte Crème Hot vanilla custard with a sugar crust	Frs. 7.-
Tranches grillées d'ananas frais et glace à la noix de coco Frische Ananas Scheiben gegrillt mit Kokosnuss Eis Fresh pineapple slices grilled and kokonut ice	Frs. 9.50
Vacherin glacé maison Eiskuchen Frozen ice cake	Frs. 8.-
Coupe Danemark (boules de glace vanille et sauce au chocolat chaud) Vanillenkugeln mit warmer Schokoladensauce Vanilla ice cream with hot chocolate sauce	Frs. 8.50
Café glacé (boules de glace mocca, chantilly et café) Eis Kaffee (Mokkakugeln mit Kaffee und Rahm) Ice coffee (mocca ice cream with coffee and whipped cream)	Frs. 8.50
Sorbet valaisan (boules abricot et eau-de-vie d'abricot) Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps Apricot ice with apricot spirit	Frs. 9.-
Sorbet colonel (boules au citron avec vodka) Zitronensorbet mit Vodka Lemon ice with Vodka	Frs. 9.-
Boule de glace (prix par boule) Eiskugeln (Preis pro Kugel) Scoop of Ice (price per scoop)	Frs. 3.-
vanille stracciatella citron fraise abricot chocolat mocca	
supplément crème chantilly Zuschlag mit Rahm Supplement with whipped cream	Frs. 1.-

Carte des vins

Weinkarte

Wine card

Vin au verre / Wein beim Glass / Wine by the glass

		1 dl.	3 dl.	5 dl.
Fendant	Provins	3.-	9.-	15.-
Johannisberg	Provins	3.20	9.60	16.-
Rosé	Provins	3.-	9.-	15.-
Goron	Provins	3.-	9.-	15.-
Gamay	La Corne Rouge, Loc	3.20	9.60	16.-
Pinot Noir	La Corne Rouge, Loc	3.30	9.90	16.50

Quelques chiffres...

*290'000 habitants en Valais
45 millions de litres de production de vin annuelle
5'200 hectares de vignes
22'000 propriétaires de vignobles
49 cépages homologués*

Einige Zahlen...

*290' 000 Einwohner im Wallis
45 Millionen Liter Wein im Jahr produziert
5' 200 Hektar Reben
22' 000 Reben Eigentümer
49 bestätigte Rebsorten*

Some figures...

*290' 000 inhabitants in the Valais
45 million liters of wine produced each year
5'200 hectares of vineyards
22' 000 vineyard owners
49 types of vine*

Vin blanc / Weisswein / White wine

		37,5 cl.	50 cl.	75 cl.
Fendant	Cave St-Michel, Corin	17.-		30.-
Fendant	La Corne Rouge, Loc			29.-
Johannisberg	Carrupt, Chamoson			34.-
Petite Arvine	Carrupt, Chamoson			38.-
Pinot Blanc	Rives du Bisse, Ardon	19.-		34.-
Dôle Blanche	Cave du Village, Corin		26.-	
Malvoisie Flétrie	Clavien, Miège		49.-	

Le Fendant... vin blanc traditionnel en Valais.

Son cépage : le chasselas.

Son nom, il le doit à une particularité de la baie dont la peau et la pulpe se fendent sous la pression du doigt.

Fendant... a traditional white wine in the Valais.

Type : chasselas.

Its name is due to the characteristic of the bay whose skin and pulp are split under the pressure of the finger.

Fendant... traditionellen Weisswein vom Wallis.

Seine Rebsorte: Chasselas.

Sein Name kommt von einer Besonderheit der Haut der Beere, die unter dem Fingerdruck platzt when reif.

Vin rouge / Rotwein / Red wine

		37,5 cl.	50 cl.	75 cl.
Gamay	Cave St-Michel, Corin	17.-		32.-
Dôle des Monts	Gilliard, Sion	19.-		33.-
Dôle de Chamoson	Carrupt, Chamoson	19.-		33.-
Pinot Noir de Chamoson	Carrupt, Chamoson	19.-		34.-
Pinot Noir	Rives du Bisse, Ardon			34.-
Gamaret	Cave Cy de Grü, Chamoson			34.-
Calisto (assemblage)	Cave du village, Corin		26.-	
Gamélyls (assemblage)	Cave St-Michel, Corin		27.-	
Cornalin	Clavien, Miège			43.-
Syrah	Cave Cy de Grü, Chamoson		29.-	
Syrah	Clavien, Miège			41.-
Syrah	Rives du Bisse, Ardon			43.-
Grand Cru	Fernand Cina, Salquenen			48.-

Le Pinot Noir, vin tannique et bien charpenté, est le plus cultivé sur le territoire valaisan

Pinot Noir, a tannic strong wine, is the most cultivated wine on the Valaisan territory

Der Pinot Noir - reiche "Robe", intensives Bukett - herrscht als Meister auf den Walliser Reben

3 Fondues

Trois caquelons / Drei Töpfe / Three melting pots

Dès 4 personnes et sur réservation au moins 24h. à l'avance, nous vous proposons de déguster les trois caquelons : Bourguignonne, Chinoise et Bacchus avec

- ... 8 sortes de viandes
- ... 4 sortes de poissons
- ... 9 sauces
- ... fruits à frire

au buffet et à volonté !

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Ab 4 Personen und auf Reservation mindestens 24 Std im voraus bieten wir Ihnen die drei Töpfe : Bourguignonne, chinesische und Bacchus Fondue mit

- ... 8 Sorten Fleisch
- ... 4 Sorten Fisch
- ... 9 Saucen
- ... Früchte

am Buffet und "à volonté" !

Enjoy a great moment. From 4 persons and on reservation minimum 24 hours ahead, taste our three melting pots : Bourguignonne, Chinese and Bacchus with

- ... 8 sorts of meat
- ... 4 sorts of fish
- ... 9 sauces
- ... fruits to bake

as much as you can eat!

