

Menu

- Restaurant -

Chef's special

Burrito de veau salade de choux rouge, frites Kalbsburrito, Rotkohlsalat, Pommes / Veal burrito, red cabbage salad, fries	29.-
Tripes à la milanaise féculent et légumes du jour, frites Kutteln nach Mailänder Art, Tagesbeilage und Gemüse / Tripe Milanese style, vegetable of the day	24.-
Cuisse de canard confite sauce échalotes, féculent et légumes du jour Konfierte Entenkeule, Schalottensauce, Tagesbeilage und Gemüse / Confit duck leg, shallots sauce, vegetable of the day	29.-
Croûte royale aux champignons, pain artisanal de la boulangerie Salamin Pilzschnitten / Crispy crust bread with mushrooms	25.-
Assiette végétarienne Pommes frites Tagesbeilage und Gemüse / Vegetable of the day	18.-
Plat du jour avec sauce maison, féculent, légumes du jour Tagesgericht mit hausgemachter Sauce, Stärke, Tagesgemüse / Dish of the day with homemade sauce, starch, vegetable of the day	21.-

Carte des fêtes

Foie gras maison de canard, chutney abricot sésame, toasts Entenleber, Aprikosen-Sesam-Chutney, Toast / Homemade duck foie gras, apricot sesame chutney, toasts	19,50
Saumon mariné à l'aneth crème acidulée à la ciboulette, toasts Marinierter Lachs mit Dill Sauerrahm mit Schnittlauch, Toast / Marinated salmon with dill, sour cream with chives, toast	16.-
Rôti de chapon au foie gras et pain d'épices, garniture du jour Kapaunbraten mit Gänseleberpastete und Lebkuchen, Tagesgarnitur / Roast capon with foie gras and gingerbread, garnish of the day	35.-

Une petite faim

Goulasch Gulaschsuppe (Tasse/Schüssel) / Gulasch soup (Cup/Bowl)	Tasse 8,50	Bol 10,90
Potage du jour Tagessuppe (Tasse/Schüssel) / Soup of the day (Cup/Bowl)	Tasse 6,50	Bol 9,90
Chicken Nuggets avec frites Mit Pommes / With french fries	6 pièces 13,50	9 pièces 17.-
Plats froids		
Salade verte Grüner Salat / Green salad		7.-
Salade mêlée Gemischter Salat / Mixed salad		11,50
Salade du pêcheur Gemischter Salat / Mixed salad		19,50
Assiette valaisanne produits d'Anniviers Walliserteller / Selection of regional smoked meat and cheese of Valais		28,50
Roastbeef salade frites, saucer tartare Roastbeef Salat Pommes frites, Saucer Tartar / Roastbeef salad fries,		28,50

Plat signature

Didier de Courten

Joues de porc braisées en daube au pinot noir du Valais et poire pochée au safran, féculent et légumes du jour Geschmorte Schweinebacken, Pinot Noir-sauce, pochierte Birne mit Safran, Tagesbeilage und Gemüse / Braised pork cheeks, pinot noir sauce, poached pear with saffron, accompaniment and vegetable of the day	29.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Grill

Saucisse de veau Pommes frites Kalbsbratwurst mit Pommes / Fried veal sausage with french fries	17.-
Escalope de porc de la boucherie de la Vallée, pommes frites, légumes du jour, beurre maison Schweinschnitzel mit Pommes, Tagesgemüse und ausgemachte Butter / Pork escalope, with french fries, vegetable of the day and home made butter	23.-
Entrecôte de bœuf de la boucherie de la Vallée, pommes frites, légumes du jour, beurre maison Rindsentrecote mit Pommes, Tagesgemüse und ausgemachte Butter / Beef entrecote with french fries, vegetable of the day and home made butter	42.-
Hamburger de bœuf de la boucherie de la Vallée, sauce maison, pommes frites Rindshamburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Beef hamburger with french fries and home made sauce	19.-
Hamburger végétarien sauce maison, pommes frites Vegetarische Hamburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Vegetarian hamburger with french fries and home made sauce	19.-

Italia

Spaghetti Napoli sauce tomate maison Napoli hausgemachte Tomatensauce / Napoli, homemade tomato sauce	17.-	Enfant / Kinder / Kid 14.-
Spaghetti Carbonara lard, des œufs et de la crème Carbonarasauce / Carbonara sauce	20.-	Enfant / Kinder / Kid 17.-
Spaghetti Bolognese 100% boeuf Bolognesesauce / Bolognese sauce	20.-	Enfant / Kinder / Kid 17.-
Spaghetti Champignons sauce champignons à la crème Pilzsauce / Mushroom's sauce	20.-	Enfant / Kinder / Kid 17.-
Lasagna de la casa Hausgemachte Lasagne / Homemade lasagna	22.-	
Risotto aux champignons Risotto mit Pilzen / Mushroom Risotto	29.-	

Desserts maison

Tartes aux fruits Früchtetorte / Fruits tart	6,50
Mille-feuille	6,50
Crème brûlée	6,50
Mousse au chocolat Schokolademousse / Chocolate mousse	6,50
Salade de fruit Obstsalat / Fruit salad	6,50
Suggestion de notre pâtissier Obstsalat / Fruit salad	6,50

Menu

- Boissons -

Boissons chaudes

Café - thé -----	3,90
Kaffee - Tee / Coffee - tea	
Ovo - Caotina -----	4,20
Heiße Schokolade Ovomaltine oder Caotina / Hot chocolate ovomaltine or caotina	
Cappuccino -----	4,50
Café au lait -----	4,50
Kaffee mit Milch / Coffee with milk	
Café Viennois -----	5,20
Chocolat Viennois -----	5,20

Minérales

Eau minérale 33 cl -----	4.-
Mineralwasser / Mineral water	
Jus de fruits 20 cl -----	4,30
Fruchtsäfte / Fruit juice	
Rivella - Jus de pomme 33 cl -----	4,90
Rivella - Apfelsaft / Rivella - Apple juice	
Coca-Sinalco-Citron 33 cl -----	4,90
Coca-Sinalco-Zitrone / Coca-Sinalco-Lemon	
Thé froid 50 cl -----	5,50
Eistee / Ice tea	
Thé froid 100 cl -----	8,50
Eistee / Ice tea	
Eau Minérale 100 cl -----	8.-
Mineralwasser / Mineral water	
Sinalco-rivella-jus de pomme-citron 100 cl -----	9,80
Sinalco-rivella-apfelsaft-zitrone / Sinalco-rivella-apple juice-lemon	

Alcools

Pomme, Marc, Lie -----	5.-
Amaretto, Grappa -----	5.-
Pruneau, Kirsch -----	5.-
Baileys -----	5.-
Williamine - eau de vie d'abricot -----	5.-
Génépi -----	5.-
Calvalais - Vielle Prune -----	5.-
Cognac -----	8.-
Whisky 4 cl -----	8.-

Spécialités (avec Alcool)

Café Bendolla (Pomme) -----	9.-
Café Tsarva (Pruneau) -----	9.-
Café Orzival (Williamine) -----	9.-
Café Baileys -----	9.-
Irish Coffee -----	9.-
Thé punch au rhum -----	5.-
Jagertee -----	6.-

Vins Blancs

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Fendant c. Favre		9.-				
Fendant de Sierre Rouvinez	4,40		17.-	20.-		34.-
Johannisberg Rouvinez	4,50			21.-		36.-
Pte Arvine Rouvinez Château Lichten			25.-			
Pte Arvine Orsat, Primus Classicus						
Malvoisie flêtrie Rouvinez						
Blanc des Reines Bétrisey		11.-	17.-		34.-	
Heida Gilliard						42.-
Vin Brut méthode champenoise, C. Favre						49.-

Vins Rouges

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Gamay Coqueret Provins						34.-
Gamay Rouvinez	4,40		18.-	23.-		34.-
Dôle Favre		9,50				
Dôle de Sierre Rouvinez	4,50			24.-		36.-
Pinot noir Primus Classicus Orsat						39.-
Pinot noir de Sierre Rouvinez	4,70		19.-	25.-		
Humagne Primus Classicus Orsat						39.-
Syrah Bonvin						49.-
Syrah Bourgeoisie Grim.					46.-	
Pinot Noir Le préféré Kuonen			18,50	23.-		
Cornalin Orsat				28.-		39.-
Le Tourmentin Rouvinez			25.-			49.-
Nez Noir Rouvinez						39.-
Sang de Reine Bétrisey		12,50	21.-		42.-	
Château Lichten Rouvinez			23,50			47.-
Humagne Montorge Favre				28.-		
Merlot Primus Classicus						39.-
Diolinoir les tonneliers Gilliard						46.-
Pinot Noir Clos du château Bonvin					150cl	79.-

Vins Rosés

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
Dôle-blanche Rouvinez	4,50			22.-		
Nez noir Rouvinez			18,50			39.-