

BRASSERIE

du

Chamois

ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS

POKE BOWL

17.- / 28.-

RIZ BASMATI VINAIGRÉ, AVOCAT, SAUMON CRU, MANGUE, RADIS, CONCOMBRE, GRAINES DE SÉSAME, WAKAMÉ

Poke Bowl (Basmatireis mit Essig, Avocado, roher Lachs, Mango, Radieschen, Salatgurke, Sesamkörner, Wakamé)

Poke Bowl (rice, avocado, raw salmon, mango, radish, cucumber, sesame seeds, wakame seaweed)

CARPACCIO DE BOEUF

16.- / 27.-

COPEAUX DE GRANA PADANO, CÂPRES, PESTO DE ROQUETTE NOISETTE, CRÈME DE BALSAMIQUE, TOMATES SÉCHÉES, SALADE D'HERBES

Rinder-Carpaccio (Grana Padano, Kapern, Rucola-Haselnuss-Pesto, Balsamico-Crème, getrocknete Tomaten, Kräutersalat)

Beef carpaccio (grana padano shavings, capers, hazelnut arugula pesto, balsamic cream, sundried tomatoes, herb salad)

TARTARE DE SAUMON

17.-

DÉS DE SAUMON MARINÉS AU JUS DE CITRON VERT, HUILE DE SÉSAME, SAUCE SOJA, VINAIGRE DE RIZ, MIRIN, ZESTE DE CITRON VERT, WAKAMÉ ET POIVRONS GOUTTES, SALADE D'HERBES

Lachstatar (in Limettensaft marinierte Lachswürfel, Sesamöl, Sojasauce, Reissessig, Mirin, Limettenabrieb, Wakamé und Tropfenpaprika, Kräutersalat)

Salmon tartare (diced salmon marinated in lime juice, sesame oil, soy sauce, rice vinegar, mirin, lime zest, wakame seaweed and pepper, herb salad)

SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA

14.-

Salat mit Tomate und Mozzarella di Bufala - Tomato and mozzarella di bufala salad

ASSIETTE VALAISANNE

19.- / 27.-

Walliser Teller - Valais platter

SALADE VERTE

7.-

Grüner Salat / Green salad

SALADE MÊLÉE

11.-

Mixed Gemischter Salat / Mixed salad

POTAGE DU JOUR

10.-

Tagessuppe / Soup of the day

SALADES GOURMANDES / GOURMET SALADS / SALATE

SALADE DE NOS MONTAGNES

25.-

SALADE, VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS, TOMME PANÉE, AIL DES OURS, MYRTILLES, CERNEAUX DE NOIX, VINAIGRETTE AVEC UNE POINTE DE MIEL

Salat von unseren Bergen (Salat, Walliser Trockenfleisch, paniertes Tomme-Käse, Bärlauch, Blaubeeren, Walnüsse, Vinaigrette mit etwas Honig)

Mountain salad (salad, dried meat from Valais, breaded Tomme, wild garlic, blueberries, walnuts, honey vinaigrette)

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

24.-

SALADE, TOAST CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET GRAINE DE SARRASIN TORRÉFIÉES, POMMES GRANNY SMITH, SALADE D'HERBES FRAICHES, VINAIGRETTE AVEC UNE POINTE DE MIEL

Salat mit warmem Ziegenkäse (Salat, Toast mit warmem Ziegenkäse und Honig, mit gerösteten Buchweizenkörnern, Granny Smith-Apfel, Frischkräutersalat, Vinaigrette mit etwas Honig)

Goats cheese salad (salad, warm goats cheese toasts with honey and roasted buckwheat seed, Granny Smith apples, fresh herb salad, honey vinaigrette)

SALADE FRAÎCHEUR

23.-

SALADE, MANGUE, CREVETTES, KIWI, NOIX DE CAJOU, SALADE D'HERBES, VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE MANGUE

Salade fraîcheur (Salat, Mango, Krabben, Kiwi, Cashewnüsse, Kräutersalat, Vinaigrette mit Mango-Essig)

Fresh salad (salad, mango, shrimp, kiwi, cashew nuts, herb salad, mango vinaigrette)

FONDUES

FONDUE BOURGUIGNONNE

42.- / PERS

HUILE VÉGÉTALE ET BOEUF

Pflanzenöl und Rindfleisch / beef fondue, vegetable oil

FONDUE ANNIVARDE

44.- / PERS

BOUILLON DE LÉGUMES ET BOEUF MARINÉ DE LA BOUCHERIE LA VALLÉE

Gemüsebouillon und mariniertes Rindfleisch von der Metzgerei «La Vallée»

Marinated beef from the butcher shop La Vallée, vegetable broth

FONDUE BRESSANE

34.- / PERS

VOLAILLE PANÉE AU PANKO, HUILE VÉGÉTALE

mit Panko paniertes Geflügel, Pflanzenöl / panko breadcrumb crumbed poultry, vegetable oil

200 GRAMMES / PERSONNE (2 PERSONNES MINIMUM)

200g per person (minimum 2 persons)

200g pro Person (mindestens 2 Personen)

FONDUE AUX 3 FROMAGES

28.- / PERS

VACHERIN, GRUYÈRE, ANNIVIERS - 220G PAR PERSONNE, LIÉE À LA BIÈRE

Vacherin, Gruyère, Anniviers-Käse - 220g pro Person

PLATS / HAUPTSPEISEN / DISHES

FILET DE BOEUF SUR ARDOISE

FRITES ET LÉGUMES DU JOUR

Rinderfilet auf heissem Stein / Beef tenderloin on a hot stone

31.- / 49.-

ENTRECÔTE DE BOEUF

FRITES ET LÉGUMES DU JOUR

Rinder-Entrecote / Beef steak

34.-

CÔTE DE BOEUF OU T-BONE 800/900 GR

(POUR 2 PERSONNES) FRITES ET LÉGUMES DU JOUR

Rinderkotelett oder T-Bone-Steak / Prime rib or T-Bone

60.- / PERS

ARAIGNÉE DE PORC

LÉGUMES ET PURÉE DU MOMENT

Schweinefleisch Spinne / Pork spider

31.-

COQUELET ENTIER

LÉGUMES ET PURÉE DU MOMENT

Junges, ganzes Hähnchen (mit Bärlauch unter der Haut)

Whole cockerel (infused with garlic and wild garlic)

27.-

BIG BEEF BURGER DU CHAMOIS

(STEAK HACHÉ 140G, FROMAGE À RACLETTE DU VALAIS, PICKLES OIGNONS ROUGES, SAUCE FUMÉE, SUCRINE) – FRITES ET SALADE

Big Beef Burger von der Gämse (Hackfleischsteak 140g, Walliser Raclettekäse, rote Zwiebel Pickels, geräucherte Sauce, Sucrine)

Chamois Big Beef Burger (140g minced steak, Valais raclette cheese, red onion pickle, smoked sauce, lettuce)

29.-

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES

(VEAU, OIGNONS, CONCENTRÉ DE TOMATES, TOMATES PELÉES, POIVRONS ROUGES, OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES, FOND DE VEAU, THYM, ROMARIN, VIN BLANC, HUILE D'OLIVES) - RIZ ET LÉGUMES DU JOURS

Kalbsbraten mit Oliven (Kalbfleisch, Zwiebeln, Tomatenmark, geschälte Tomaten, rote Paprika, grüne entkernte Oliven, Kalbfleischfond, Thymian, Rosmarin, Weisswein, Olivenöl)

Sautéed veal with olives (veal, onions, tomato paste, chopped tomatoes, red peppers, pitted green olives, veal stock, thyme, rosemary, white wine, olive oil)

34.-

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE

(SAUMON À L'UNILATÉRALE / SAUCE À L'OSEILLE : FUMET DE POISSON, BEURRE, CRÈME, JUS ET ZESTE CITRON JAUNE) – RIZ ET LÉGUMES DU JOURS

Lachs / Sauerampfer-Sauce: Fisch-Fumet, Butter, Sahne, Zitronensaft und -abrieb

Salmon steak with sorrel (pan seared salmon with sorrel sauce: fish stock, butter, cream, lemon juice and zest)

32.-

MOULES À LA MARINIÈRE

(SELON ARRIVAGE) - FRITES

Miesmuscheln mit Weissweinsauce und Schalotten (Je nach Verfügbarkeit)

Moules marinière - Depending on availability

25.-

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

(À L'ARDOISE SELON ARRIVAGE)

Vegetarischer Teller (auf Schieferplatte, je nach Anlieferung)

Vegetarian plate (varies according to the season)

21.-

SAUCES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BEURRE SALÉ, JUS ET ZESTE CITRON VERT, PERSIL HACHÉ

gesalzene Butter, Limettensaft und -abrieb, gehackte Petersilie

Salted butter, lime juice and zest, chopped parsley

SAUCE AU ROQUEFORT

CRÈME, ROQUEFORT, ÉCHALOTES

Sahne, Roquefort, Schalotten

Cream, Roquefort, shallots

SAUCE ANGUS

RÉDUCTION VINAIGRE DE CIDRE ET RÉDUCTION DE SAUCE SOJA SUCRÉE LIÉE AU BEURRE DOUX ET CRÉMÉ

Apfelessigreduktion und Reduktion aus süsser Sojasauce, abgebunden mit milder, sahniger Butter

Cider vinegar, soy sauce, butter

SAUCE AU POIVRE VERT

BOUILLON DE BOEUF, BEURRE, FARINE, VINAIGRE XÉRÈS, POIVRE VERT

Rindsbouillon, Butter, Mehl, Sherry-Essig, grüner Pfeffer

Beef stock, butter, flour, sherry vinegar, green pepper

SAUCE TARTARE

MAYONNAISE, PERSIL, CIBOULETTE, CERFEUIL, ESTRAGON, CAPRES, CORNICHONS, VINAIGRE XÉRÈS

Mayonnaise, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Kapern, Essiggurken, Sherry-Essig

Mayonnaise, parsley, chives, chervil, tarragon, capers, pickles, sherry vinegar

MAYONNAISE DU JOUR

Mayonnaise des Tages

Mayonnaise of the day

MENU KIDS

BURGER ENFANT OU ½ COQUELET + 1 BOULE DE GLACE 15.-

FRITES SALADE

DESSERTS

TIRAMISU EN 3 FAÇONS 12.-

CLASSIQUE ITALIEN, AUX FRAISES, AUX SPÉCULOOS ET CRÈME DE MARRON

Tiramisu auf dreierlei Art (klassisch italienisch, mit Erdbeeren, mit Spekulatius und Maronencreme)

Tiramisu 3 ways (Classic, Strawberry, Speculoos and chestnut cream, mascarpone)

TARTE TATIN 9.-

BOULE DE GLACE VANILLE

Tarte Tatin – mit einer Kugel Vanilleeis

Tarte tatin with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 9.-

PROFITEROLES 13.-

CAFÉ GOURMAND 13.-