

Menus

ENTRÉES, SALADES ET POTAGES

Salade Maraîchère Avec 5 différentes variétés de salades vertes

Gardener salad with 5 kinds of green salad
Gärtnersalat mit 5 Sorten grünem Salat



8.- 14.-

Salade Composée, Verte, Carottes, Maïs, Tomates, Betteraves, etc.

Mixed salad : green, carrots, beetroot, corn, tomatos
Gemischter Salat : Grüner, Karotten, Rotkraut, Mais, Tomaten, rote Beeten



9.- 17.-

Salade de Mesclun au Chèvre chaud, Miel du Pays et Thym frais

Mesclun salad with warm goat cheese honey, thyme and olive oil
Mesclun Salat mit warmem Ziegenkäse, Thymian und Olivenöl



19.- 27.-

Salade de Rampons et dés de Saumon mariné aux Agrumes

Lamb's lettuce salad with dices of marinated salmon and citrus
Rapunzelsalat mit marinierten Lachswürfeln und Zitrusfrüchten



19.- 27.-

Salade « César » au Poulet Fermier (Poulet, Parmesan, Bleuchâtel, Anchois)

Caesar salad with chicken, parmesan, Bleuchâtel bluecheese, anchovies, Iceberg Salad
Cesar Salat mit Hähnchen, Parmesan, Bleuchâtel Blauschimmelkäse, Sardellenfilets, Icebergsalat

19.- 27.-

Salade du Marché et Gambas poêlées aux baies roses

Mesclun salad with Gambas and pink pepper
Mesclun Salat mit Gambas und rosa Pfeffer

19.- 27.-

Salade frisée aux lardons, croûtons et son Oeuf mollet Bio

Curled salad with bacon, croutons and softboiled egg
Kraussalat mit Speck, gerösteten Brotwürfeln und weichem Ei

18.- 26.-

Les Escargots de B. Fivaz gratinés aux Herbes de Montagne

Gratinated snails with herb butter
Gratinierte Schnecken mit Kräuterbutter



½ dz - dz

12.- 22.-


Crème de Potiron, ses dés caramélisés, graines torréfiées et Tomme

Pumpkinsoup with caramelized cubes of pumpkin, roasted seeds and Tomme cheese
Kürbissuppe mit karamelisierten Kürbisswürfel, gerösteten Kernen und Tomme (Weichkäse)




14.-


Les Plats du Terroir

Planchette de Charcuterie du terroir 
Platter of cured meats and cheese
Walliserplatte


29.-

Viande Séchée JGP du Valais 
Cured beef from our mountains
Trockenfleisch aus unseren Bergen

30.-

Planchette de Reibes d'Alpage d'ici, Jambon de Bosses et Saucisson de Savoie 
Platter of rebibes cheese, raw ham and Savoy saussages
Platte mit Hobelkäse, Rohschinken und Savoyer Würsten



27.-

La Tartiflette bagnarde, Jambon Cru du Val d'Aoste et Salade Verte 
Tartiflette bagnarde with raw ham from the Aosta valley (potatoes, oignons, bacon and warm local cheese) served with green salad
Tartiflette bagnarde mit Rohschinken vom Aostatal (Kartoffeln mit Zwiebeln, Speck-Würfeln und warmem Bergkäse) serviert mit grünem Salat

29.-

Vacherin Mont d'Or, Pommes de terre en robe des champs, Charcuterie et salade verte
Vacherin Mont d'Or (Cheese), served hot with potatoes, local meat specialitie and green salad
Vacherin Mont d'Or, heiss serviert mit Kartoffeln, Aufschnitt und grünem Salat

34.-

Croûte au Fromage d'ici  
Melted cheese on bread (raclette cheese)
Käseschnitte mit Bagnes (Raclettekäse)


24.-

Croûte au Fromage d'ici et Jambon
Melted cheese on bread with ham
Käseschnitte mit Schinken


25.-

Croûte au Fromage d'ici et oeuf au Plat  
Melted cheese on bread with fried egg
Käseschnitte mit Spiegelei



25.-

Croûte au Fromage d'ici complète (jambon et oeuf) 
Melted cheese on bread with ham and egg
Käseschnitte mit Schinken und Ei


26.-

Croûte au Fromage "Du Dahn" (tomates et viande séchée) 
Melted cheese on bread with tomato and dried beef
Käseschnitte mit Tomaten und Trockenfleisch

27.-

Fondue au Fromage du Pays  
Cheese Fondue
Käsefondue

28.-






Fondue au Fromage du Pays aux herbes d'ici  
Cheese Fondue with mountains herbs
Käsefondue mit Bergkräutern

29.-



Fondue au Fromage du Pays et Piments  
pour plus de piquant !
Cheese Fondue with chili
Käsefondue mit Chilli

29.-

Pasta et risotto







	Tortellini au Jambon Cru, Basilic et Huile de Truffe Blanche, copeaux de parmesan	29.-
	Parma ham Tortellini, white truffle oil, basil, Parmesan shavings Tortellini mit Parmaschinken, weissem Trüffelöl, Basilikum, Parmesanflocken	
	Rigatoni al arrabiata et copeaux de parmesan 	27.-
	Rigatoni al arrabiata sauce, Parmesan shavings Rigatoni mit Arrabiatasauce, Parmesanspäne	
	Spaghetti Bolognese aux petits légumes, Romarin et copeaux de parmesan	27.-
	Spaghetti Bolognese with small vegetables and rosemary, Parmesan shavings Spaghetti Bolognese mit kleinem Gemüse und Rosmarin, Parmesanflocken	
	Tagliolini au Pesto maison et légumes grillés, copeaux de parmesan 	29.-
	Tagliolini with homemade Pesto and grilled vegetables, Parmesan shavings Tagliolini mit hausgemachtem Pesto und gegrilltem Gemüse, Parmesanflocken	
	Tarte Valaisanne (Poireaux, fromage à Raclette, crème et petits lardons)	30.-
	Tarte Valaisanne (leek, Raclette cheese, cream and dices of bacon) Walliserkuchen (lauch, Raclettekäse, Sahne und Speckwürfel)	
	Polenta Bramata, concassé de Tomate et Gorgonzola 	30.-
	Polenta Bramata, diced tomatoes and Gorgonzola Polenta Bramata mit Tomatenwürfeln und Gorgonzola	
	Risotto à la Ruccola, Caille désossée et rôtie en crapandine	35.-
	Risotto with Ruccola and roasted quail Risotto mit Rauke und gebratener Wachtel	
	Galette de Pommes de terre, Saumon Fumé Norvégien et Crème acidulée	33.-
	Potatoe Galette, smoked Norvegien salmon and sour cream Kartoffelgalette, Norwegischer Rauchlachs und Sauerrahm	

Enfants


	Mini Pizza Margerita 	11.-
	Small pizza Margerita (tomato, Mozzarella) Kleine Pizza Margerita (Tomaten, Mozzarella)	
	Mini Pizza Jambon	12.-
	Small pizza with tomato, Mozzarella und ham Kleine Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Schinken	
	Assiette de Frites  	10.-
	Platter of French fries Teller Pommes frites	
	Chicken Nuggets et Frites	13.-
	Chicken nuggets and French fries Chicken Nuggets und Pommes frites	
	Spaghetti à la Tomate Fraiche 	12.-
	Spaghetti with fresh tomato Spaghetti mit frischen Tomaten	
	Steak de Boeuf et Frites ou pâtes 	16.-
	Beef Steak and French fries or noodles Rindersteak mit Pommes frites oder Nudeln	

Sur demande : les plats sont servis avec des légumes / On request we serve our dishes with vegetables / Auf Anfrage servieren wir die Gerichte mit Gemüse

Les Viandes

- Steak Tartare (Coupé au couteau), Toasts et Beurre, servi avec des Frites**  39.-
 Beef tartar (raw meat) with toast and butter served with French fries
 Rindstartar mit Toast und Butter serviert mit Pommes frites
-  **Coquelet fermier Suisse rôti à la broche, aux épices et herbes du Grand-St-Bernard** 37.-
 Grilled Farm spring chicken with spices and herbs from the Grand-St-Bernard
 Hähnchen vom Bauernhof am Spiess gebraten, mit Gewürzen und Kräutern vom G. St. Bernhard
- Pointe de filet de bœuf "Stroganoff"** 45.-
 Beef tenderloin tip « Stroganoff »
 Rinderfiletspitze « Stroganoff »
-  **Côte de Cochon "Swiss gourmet Porc" rassie sur os et sauce moutarde de Meaux** 47.-
 Grilled pork cutlet (Swiss gourmand pork) with mustard sauce
 Gegrilltes Schweinskotelett (Swiss gourmand Schwein) mit Senfsauce
-  **Entrecôte de Bœuf "Black Angus" rassie sur os (240g)** 48.-
 Grilled sirloin * Black Angus * stuck on the bone (240g)
 Gegrilltes Rindsentrecôte *Black Angus* am Knochen abgehängt (240g)
On accompagnée d'une sauce « Café de Paris chaude » 4.-
 Or served with hot *Café de paris* sauce
 Oder begleitet von einer warmen *Café de paris* Sauce
On accompagnée d'une sauce Morilles 8.-
 or served with a morel sauce
 oder serviert mit einer Morchelsauce
- Souris d'Agneau confite 8 heures au Thym et son jus corsé** 39.-
 Lamb shank confite 8 hours with thyme and its juice
 Lammhaxe confiert 8 Stunden mit Thymian und Jus
- Saucisse de veau, rouelles d'oignons frits et son jus** 26.-
 Veal sausage, onion sauce
 Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
-  **Parmentier de Canard et son escalope de Foie Gras Tiède** 37.-
 Shepherd's pie of duck and warm duck liver
 Enten-Kartoffelpüree-Auflauf mit warmer Entenleber
- Atriaux de porc maison, mijotés à l'Humagne**  36.-
 Pork meatballs simmered in red wine sauce
 Schweinsfrikadellen an Rotweinsauce

Nos Viandes sont servies avec Légumes, Frites, Pâtes ou Riz et Salade mêlée

 Les viandes rassies sur os sont locales "swiss gourmet"
 Provenance des viandes et poissons : Suisse, Allemagne, France, Norvège, Ecosse

Pizza au feu de bois

Margherita	Tomate, Mozzarella, origan  Tomato, mozzarella, oregano, Tomaten, Mozzarella, Oregano	18.-
Napolitana	Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives with Tomato, Mozzarella, anchovies, capers, olives, mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven,	19.-
Jambon, Champignons	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons de Paris with Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	21.-
Végétarienne	Tomate, Mozzarella, Légumes, poivrons, champignons, tomates cerises, olives  with Tomato, Mozzarella, vegetables, sweet pepper, cherry tomatoes, mushrooms, olives mit Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Pfefferschoten, Pilzen, Kirschtomaten, Oliven	23.-
Capriciosa	Tomate, Mozzarella, Jambon, Artichauts, champignons, olives with Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocke, Pilze, Oliven	23.-
Le Daku	Tomate, Mozzarella Buffalo, jambon cru, Ruccola, Parmesan et parfumée à huile de truffe with Tomato, Buffalo Mozzarella, raw ham, ruccola, Parmesan, flavoured with white truffle oil mit Tomaten, Büffelmozzarella, Schinken, Ruccola, Parmesan, aromatisiert mit weißem Trüffelöl	28.-
Chèvre	Tomate, Mozzarella, Tomates cerises, Epinards, Fromage chèvre frais et noix  With Tomato, Mozzarella, cherry tomatoes, spinach, goat cheese, walnuts mit Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Spinat, Ziegenkäse, Walnüssen	25.-
Genovese	Pesto, Mozzarella Buffalo, Tomates cerise, Basilic et Pignons, Parmesan Pesto, mozzarella, cherry tomatoes, basil, pine nuts, Parmesan Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Pinienkernen, Parmesan	25.-
4 charcuteries	Tomate, mozzarella, Jambon blanc, Jambon cru, pancetta, Chorizo With tomato, Mozzarella, ham, dried ham, bacon, chorizo Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Rohschinken, Speck, Chorizo	26.-
4 Fromages	Tomate, Mozzarella Buffalo, Brie, Fromage Bagnes, Reblochon  with Tomato, Mozzarella, Brie, local cheese "Bagnes" and Reblochon mit Tomaten, Mozzarella, Brie, lokalem Käse "Bagnes" und Roblochon	25.-
Diavola	Tomate, Mozzarella, Chorizo, Olives, Oignons rouges with Tomato, Mozzarella, Chorizo, olives, red onions mit Tomaten, Mozzarella, Chorizo, Oliven, rote Zwiebeln	23.-
Hawaïenne	Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas With Tomato, Mozzarella, ham and pineapple Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	24.-
Arabiatta	Tomate, Mozzarella, Poivrons, oignons rouges, olives, lardons, huile piquante With Tomato, Mozzarella, sweet pepper, red onions, olives, bacon, spicy oil Mit Tomaten, Mozzarella, Pfefferschoten, rote Zwiebeln, Speck, Picantöl	23.-
Norvégienne	Blanche, crème acidulée, Saumon fumé, oignons rouges, Tomates cerises, câpres et aneth With sour cream, smoked salmon, red onions, cherry tomatoes, capers, dill Weiss, Sauerrahm, Geräucherter Lachs, rote Zwiebeln, Kapern, Dill	26.-