

NOS ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

Soupe du Jour Suppe des Tages Soup of the Day	10 CHF
Tataki de Thon à l'asiatique Thunfisch-Tataki auf asiatische Art Asian Tuna Tataki	20 CHF
Gravelax de Saumon à la Scandinave Lachsgravelax nach skandinavischer Art Salmon Gravelax Scandinavian style	20 CHF
Velouté de Panais, Œuf Parfait & Chips de bacon Pastinakencremesuppe, Eierparfait & Speckchips Cream of Parsnip Soup, Perfect Egg & Bacon Chips	14 CHF
Salade Caprese, Huile d'olive et Basilic Caprese-Salat, Olivenöl und Basilikum Caprese Salad, Olive Oil and Basil	16 CHF
Crostini de Polenta aux champignons gratinés Polenta-Crostini mit überbackenen Pilzen Polenta crostini with gratined mushrooms	16 CHF
Assiette valaisanne: Viande séchée, lard, fromages (Tomme et Gruyère) Trockenfleisch, Speck, 2 Käsesorten: Tomme und Gruyere Dried meat, bacon, 2 types of cheese: Tomme and Gruyere	25 CHF

NOS PLATS

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Filet de Boeuf cuit sur lingot d'Argent

Gekochtes Rinderfilet auf Silberbarren
 Fillet of beef cooked on a silver ingot

Boeuf	{	250gr	48 CHF
Rindfleisch / Beef		350gr	63 CHF
Boeuf pour 2 personnes à partager		500gr	90 CHF
Mix Boeuf & Agneau	{	250gr	48 CHF
Mix Lammfleisch & Rindfleisch Mix Lamb & Beef		350gr	63 CHF

Filet d'Agneau, accompagnement au choix

42 CHF

Lammfilet
 Lamb fillet

Steak Tartare, Frites & Salade

25 CHF

Steak Tartare, Pommes & Salat
 Steak Tartare, Fries & Salad

Filet de Saumon, Crème au Citron, Purée de Patates Douces

25 CHF

Lachsfilet, Zitronencreme, Süßkartoffelpüree
 Salmon Fillet, Lemon Cream, Sweet Potato Mash

Ceviche

25 CHF

Gekochtes Rinderfilet auf Silberbarren
 Fillet of beef cooked on a silver ingot

NOS PLATS

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Croque-Monsieur, Salade	19 CHF
<i>Croque-Monsieur, Salat</i> <i>Croque-Monsieur, Salad</i>	
Risotto aux queues de Langouste au Safran d'Iran	33 CHF
<i>Risotto mit Langustenschwänzen und iranischem Safran</i> <i>Risotto with Lobster Tails and Iranian Saffron</i>	
Risotto aux copeaux de parmesan (sans safran)	24 CHF
<i>Risotto mit Parmesanspäne (ohne Safran)</i> <i>Risotto with Parmesan shavings (without saffron)</i>	
Cheeseburger de la Maison – Bœuf, salade, cheddar, bacon & Frites	29 CHF
<i>Cheeseburger de la Maison - Rindfleisch, Salat, Cheddar, Bacon & Pommes</i> <i>Cheeseburger de la Maison - Beef, lettuce, cheddar, bacon & French fries</i>	
Tagliatelle ou Penne alla Carbonara	24 CHF
<i>Tagliatelle oder Penne alla Carbonara</i> <i>Tagliatelle or Penne alla Carbonara</i>	
Fondue au fromage (Min. 2 personnes)	22 CHF / PERS
<i>Käsefondue (Min. 2 Personen)</i> <i>Cheese fondue (Min. 2 people)</i>	
Rösti Valaisan, Salade	21 CHF
<i>Rösti vom Wallis, Salat</i> <i>Rösti Valaisan, Salad</i>	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

UNSERE BEILAGEN / OUR SIDE DISHES

Frites

Fritten
Fries

Frites de patate douce

Süßkartoffelpommes
Sweet potato fries

Salade verte juste avec des tomates

Grüner Salat nur mit Tomaten
Green salad just with tomatoes

Purée (avec ail)

Püree (mit Knoblauch)
Mash (with garlic)

Légumes au beurre

Gemüse mit Butter
Butter vegetables

NOS DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

<i>Tiramisú</i>	10 CHF
<i>Crème brûlée</i>	10 CHF
<i>Moelleux au chocolat</i> Schokoladen-Moelleux Chocolate cake	13 CHF
<i>Tarte au citron aux fruits rouges</i> Zitronenkuchen mit roten Früchten Lemon pie with red fruits	13 CHF
<i>Gourmandise de Vanille</i> Vanille-Gourmandise Vanilla delicacy	13 CHF
<i>Tarte aux pommes avec une boule de glace Vanille</i> Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis Apple pie with a scoop of vanilla ice cream	13 CHF
<i>Boule de Glace</i> Eis / Ice Cream	4.50 CHF