

Carte des mets

Entrées

Salade verte (sauce française maison) Blattsalat (hausgemachte französische Sauce) Green leaves salad (homemade French dressing)	Frs. 6.-
Salade mêlée (sauce française maison) Buntsalat (hausgemachte französische Sauce) Assorted salads (homemade French dressing)	Frs. 8.-
Cappuccino de champignons des bois à la crème maison (en verrine) Hausgemachte Pilzcappuccino mit Sahne im Shotglas Mushroom cream cappuccino served in a shotglass	Frs. 7.-
Bouchée de crevettes au cognac (en verrine) Garnelenbissen mit Cognac im Shotglas Shrimp delight with Cognac served in a shotglass	Frs. 8.-
Soupe maison épicée aux cacahuètes et patates douces (végétalien) Hausgemachte würzige Suppe mit Erdnüssen und Süßkartoffeln (Vegan) Spicy homemade soup with peanuts and sweet potatoes (vegan)	Frs. 9.50
Moules gratinées au beurre persillé maison Gegrillte Muscheln mit hausgemachter Kräuterbutter parched mussels with homemade herb butter	Frs. 16.-

Coin enfants

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. 13.-

Plats principaux

Raviolis mozzarella et tomates séchées (sans gluten) Frs. 21.-
Raviolis mit Mozzarella und getrocknete Tomaten (ohne Gluten)
Raviolis with mozzarella cheese and dried tomatoes (without gluten)

Tagliatelle aux morilles & foie gras poêlé Frs. 29.-
Tagliatelle mit Morcheln & gegrillte foie gras
Tagliatelle with morels & foie gras

Steak de champignons au tofu, servi avec frites et légumes (végétalien) Frs. 25.-
Pilzen- und Tofu-steak mit Pommes und Gemüse (Vegan)
Mushroom and Tofu steak with French fries and vegetables (vegan)

Filets de perches suisses élevées dans les eaux pures du Lötschberg
servis avec légumes et frites, pommes allumettes, riz, pommes nature ou pâtes
Schweizer Eglifillets aus Walliser Bergwasser vom Lötschberg
serviert mit Gemüse und Pommes Frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder
Teigwaren
Perch filets grown in the Valaisan waters of the Lötschberg
served with vegetables and French Fries, small French Fries, rice, boiled potatoes or pasta



avec sauce tartare
mit Tartare Sauce
with tartare sauce

Frs. 39.-



avec sauce aux morilles
mit Morchelsauce
with morel sauce

Frs. 44.-

Fondue chinoise avec viande coupée au couteau (boeuf, dinde, cheval) accompagnée de fruits frais et de sauces maison Frs. 37.-
(min. 2 pers.)
servi avec salade mêlée en entrée et frites, pommes allumettes, riz, pommes nature ou pâtes

Fleischfondue mit von Hand geschnittenem Rind-, Geflügel- und
Pferdefleisch, frischen Früchten und hausgemachten Saucen
serviert mit buntem Salat als Vorspeise und Pommes Frites, Streichholzkartoffeln, Reis,
Salzkartoffeln oder Teigwaren

Meat-fondue with hand sliced beef, turkey and horse meat
with fresh fruits and home-made sauces
served with a salad and French Fries, small French Fries, rice, boiled potatoes or pasta

viande de boeuf uniquement / nur Rindfleisch / beef only Frs. 40.-

portion de viande supplémentaire / Portion zusätzliches Fleisch Frs. 9.-
additional meat portion (150gr.)

Spécialités valaisannes

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. 19.50
Croûte au fromage (tranche de pain avec fromage grillé) Käseschnitte (Brotschnitten mit Käse grilliert) Toasted bread with grilled cheese	Frs. 17.-
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. 23.-
Assiette valaisanne (jambon cru, viande séchée, lard, saucisse et fromage) Walliserteller (Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Wurst und Käse) Valaisan plate (smoked ham, dried beef, bacon, sausage and cheese)	Frs. 25.-
Fondue fromage Käsefondue Cheesefondue	Frs. 24.- /pers. (min. 2 pers.)



Nos spécialités

L'ardoise... une viande tendre à griller à votre façon, servie avec une salade mêlée en entrée.

Speckstein... saftiges Fleisch zum Selbstgrillen, serviert mit buntem Salat als Vorspeise.

Meat on a stone... juicy meat to grill by yourself, served with a mixed salad as starter.

Aussi sur assiette
Auch auf Teller
Also on a plate



200 gr
400 gr
600 gr
1 kg ?

Steak de cheval	200 gr.	Frs. 29.-
Pferdesteak	300 gr.	Frs. 34.-
Horse steak	par 100gr. supp.	Frs. 5.-
Filet de bœuf	200 gr.	Frs. 43.-
Rindsfilet	300 gr.	Frs. 50.-
Beef fillet	par 100gr. supp.	Frs. 7.-
NEW Filet de crocodile	200 gr.	Frs. 49.-
Krokodilfilet	300 gr.	Frs. 58.-
Crocodile fillet	par 100gr. supp.	Frs. 9.-
Filet de kangourou	200 gr.	Frs. 31.-
Kängurufilet	300 gr.	Frs. 36.-
Kangaroo fillet	par 100gr. supp.	Frs. 5.-
Entrecôte de bœuf d'Hérens	200 gr.	Frs. 39.-
Eringer Rind Zwischenrippenstück	300 gr.	Frs. 45.-
Herens beef striploin	par 100gr. supp.	Frs. 6.-

- ↪ Servi avec salade mêlée en entrée et frites, pommes allumettes, riz, pommes nature ou pâtes
- ↪ Serviert mit buntem Salat als Vorspeise und Pommes Frites, Streichholzkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln oder Teigwaren
- ↪ Served with assorted salads as starter and French Fries, small French Fries, rice, boiled potatoes or pasta

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

Boeuf et porc : Suisse
Rind und Schwein : Schweiz
Beef 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

Kangourou : Australie
Känguru : Australien
Kangaroo : Australia

Desserts

Surprise glacée pour les enfants Eis-Ueberraschung für Kinder Kids Ice Cream Surprise Cup	Frs. 6.50
Crème brûlée maison Gebrannte Crème hausgemacht Hot vanilla custard with a sugar crust homemade	Frs. 9.50
Tranches grillées d'ananas frais et canneberges séchées Frische Ananas Scheiben gegrillt mit trockene Preiselbeeren Grilled fresh pineapple slices with dried cranberries	Frs. 11.-
Moelleux à la pomme fait maison et glace vanille Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleglace Apple cake with vanilla ice cream	Frs. 9.50
Vacherin glacé maison Hausgemachte Eistorte Frozen homemade ice cake	Frs. 11.-
Coupe Danemark (boules de glace vanille et sauce au chocolat chaud) Vanillekugeln mit warmer Schokoladensauce Vanilla ice cream with hot chocolate sauce	Frs. 10.-
Café glacé (boules de glace mocca, chantilly et café) Eiskaffee (Mokkakugeln mit Kaffee und Rahm) Ice coffee (mocca ice cream with coffee and whipped cream)	Frs. 10.-
Sorbet vigneron (sorbet citron arrosé de Fendant à la pêche) Zitronensorbet mit Pfirsich Fendant Lemon ice cream with peach Fendant	Frs. 10.-
Sorbet valaisan (boules abricot et eau-de-vie d'abricot) Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps Apricot ice with apricot spirit	Frs. 12.-
Sorbet colonel (boules au citron avec vodka) Zitronensorbet mit Vodka Lemon ice with Vodka	Frs. 11.-
Boule de glace, Eiskugel, Scoop of Ice <i>vanille fraise pistache mocca citron * abricot *</i> (* : sorbet)	Frs. 3.20 / boule
supplément crème chantilly, Zuschlag Rahm, with whipped cream	Frs. 1.-

Petites envies glacées en verrine / Eissüssigkeiten / Ice sweets



A choix :

Glace abricot	+	Abriotine
Glace vanille	+	Génépi
Glace mocca	+	Baileys
Glace citron	+	Vodka
Glace pistache	+	Amaretto

Frs. 6.- / verrine

