

Mets Froids – Piatti Freddi

Tartare de Swiss Angus Beef à la sauce maison aux herbes et copeaux de « Belper Knolle »

Carne di manzo alla tartara, finemente tritata e condita con una gustosa salsa preparata secondo nostra ricetta speciale, « Belper Knolle » et fette di pane tostate e burro

70 gr	27.-
140 gr	33.-
Country Frites	+ 3.-

Saladier de salade de cervelats aux tomates, fromages, cornichons, oignons et oeufs

Ciotola di insalata di würstel con pomodori, cubetti di formaggio, cetriolini, cipolline e uovo sodo

19.-

Saladier de salades fraîches à la sauce italienne ou maison à choix

Ciotola di insalata mista fresca, condita all'italiana, o con salsa della casa a scelta

17.-

Couverts supplémentaires: Pour tous les mets plus Fr. 3.50

Sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nous vous informerons sur demande.

Du grenier valaisan – Valais spécialitiés

Pour les spécialités du grenier nous utilisons que de la viande sèche du Valais 
produits de viandes de production artisanale valaisan ainsi que des fromages et
cochons d' alpages contrôlés de la région de Loèche-les-Bains.

*Per i nostri piatti di specialità utilizziamo esclusivamente carne secca del Vallese 
prodotti di carni di produzione artigianale del Vallese nonché formaggi e
carni di maiale di malghe controllate della regione di Leukerbad.*

Ardoise de viande sèche de nos cochons d'alpage de Maging: Carré, jambon, lard et coppa.

Servi avec pain maison de seigle à l'anis et noix

Tagliere di ardesia con le migliori specialità di carne di maiale secca dell'alpeggio di Maging:
Carré, prosciutto, spalla, e coppa (lavorati presso la macelleria Zuber di Stalden).

Serviti con pane di segale della casa alle noci ed anice.

28.-

*Assiette de viande sèche, lard et jambon crû du cochon d'alpage, saucisse maison,
sérac de la région et fromage d'alpage.*

Affettato di carne secca, prosciutto, salamino, speck, formaggio, mela, uva e noci

29.-

*Portion de différents fromages du Valais et des alpages de la région au chutney maison
et pain aux noix et anis.*

Piatto di formaggi delle malghe Vallese et Leukerbad, con chutney della casa
e pane alle noci ed anice.

23.-

Nos fromages d'alpage et saucisses sont aussi en vente à l'emporter. Portionnés et emballés
sous vide ils sont disponibles à la vitrine à l'intérieur du restaurant.

I vari formaggi ed i salumi sono anche in vendita per asporto.

Porzioni ed imballaggi sottovuoto sono disponibili nella vetrina all'interno del Ristorante.

Mets principaux – Piatti di carne

Joues de veau cuits à basse température (12h) sur nid de légumes et polenta nera gratiné
Guance di vitello cucinata 12or nella zuppa di erbe sul letto vegetale e polenta nera 39.-

Spécialités de viande sur ardoise, au beurre maison d' herbes de nos alpages, légumes, country frites ou Baked potatoe à la crème aigre

Specialità di carne cotto su ardesia rovente al burro lavorato con fiori ed erbe di montagna.
Legumi e patate fritte o patata al forno farcita con crema allo yoghurt.

- | | | |
|--------------------------------|----------|------|
| - Entrecôte Swiss Quality Beef | (200 gr) | 44.- |
| | (250 gr) | 47.- |
| - Côtes de veau | (250 gr) | 49.- |

Fondue au fromage – Fonduta al formaggio

Fondue au fromage „Mélange Maison“ (à partir de 2 personnes)

- Nature:
- PornStar: à la bière « PornStar IPA » et chilis
- Valaisan: aux abricots, liqueur d'abricots et pommes en robe

Fonduta al formaggio con la nostra miscela della casa (min. 2 persone)

- Nature:
- Vallese: con albicocche et liqueure d'albicocca. Patate bollite
- PornStar: con birra PornStar IPA et chili (piccante)

p.p. 28.-

Mets typiques du Valais – Piatti Rustici

Cholera: Poireaux, pommes, pommes de terre et fromage à raclette, le tout cuit dans une pâte à gateaux et servi avec une petite salade

Cholera de Bodmen: Torta con porri, mele, patate e formaggio da raclette

Lorsque le choléra ravageait le Valais au Moyen Age, il était interdit de s'échanger la nourriture, parce que le risque de contagion était trop grand.

Chaque ménage préparait alors une sorte de tarte salée avec le peu d'aliments qui leur restaient. Et ce met se nommait « Cholera » !

22.-

Croûte au fromage au vin blanc, jambon, oignons et oeuf au plat

Käseschnitte: terrina al forno con pane bagnato nel vino bianco, coperto di formaggio, prosciutto e uovo, insaporita con cipolle

23.-

Croûte au fromage aux tomates au basilic, Bleu du Valais et lard

Käseschnitte (fetta di pane tostato con formaggio fuso), pomodori al basilico, Bleu du Valais e pancetta

23.-

La "crôte du diable"

Croûte au fromage aux oignons crus, ail frais, et chilis très piquants

Teufelschnitte: terrina al forno con pane bagnato nel vino bianco, coperto di formaggio, cipolle crude, aglio fresco e peperoncino molto piccante

22.-



Portion et pommes de terre

Porzione con patate bollito

+ 1 dl Fendant

simple 9.- double 16.-

14.- 20.-