

## DESSERTS

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Baba à l'eau-de-vie de poire          | 9.-  |
| Crème brûlée au Carambar              | 11.- |
| Tarte du jour                         | 5.-  |
| Café glacé                            | 8.-  |
| Caramel glacé                         | 8.50 |
| Coupe Danemark, sauce chocolat maison | 9.-  |
| Sorbet valaisan poire ou abricot      | 9.-  |
| Coupe Harry Potter                    | 6.-  |
| Chaud-froid des bois                  | 10.- |
| Meringue glacée                       | 9.50 |
| Frappé                                | 7.-  |
| 1 boule                               | 2.50 |



## CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE



## ENTREES

|  |      |
|--|------|
| <b>Salade verte</b><br>Green salad<br><i>Grüner Salat</i>  | 5.50 |
| <b>Salade mêlée</b><br>Mixed salad<br><i>Gemischter Salat</i>  | 9.50 |
| <b>Soupe à l'oignon</b><br>Onion soup<br><i>Zwiebelnsuppe</i>  | 7.50 |
| <b>Soupe aux légumes</b><br>Vegetable soup<br><i>Gemüsesuppe</i>   | 7.50 |
| <b>Feuilleté de poireau à la crème et jambon</b><br>Leek in puff pastry with cream and ham<br><i>Lauch im Blätterteig mit Rahmsosse und Schinken</i> | 13.- |
| <b>Demi-assiette valaisanne</b><br>Small plate of dried meat « à la valaisanne »<br><i>Kleiner Walliser Teller</i>                                   | 15.- |
| <b>Demi-assiette de viande séchée</b><br>Small plate of dried meat<br><i>Kleiner Trockenfleisch Teller</i>   | 16.- |



# PLATS



## Croûte aux champignons gratinée

Mix of fresh mushrooms in a cream sauce, served on toasts  
*Champignonschnitte*

27.-

## Steak tartare, pommes frites ou toast

Steak tartare with fries or toast  
*Beefsteak-Tatar mit Pommes frites oder Toast*

33.-

## Cordon bleu classique

*jambon cuit et fromage*  
Pork wrapped in breadcrumbs, stuffed with ham and cheese  
*Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse*

26.-

## Cordon bleu valaisan

*bœuf fumé et fromage à raclette, panure de seigle*  
Dried meat, raclette cheese, wrapped in rye breadcrumbs  
*Trockenfleisch und Käse, mit Roggen paniert*

29.-

## Pierrade garnie : 6 sortes de viande, 6 sauces

*min. 2 personnes*  
Stonegrill : 6 types of meat on a hot stone slab, 6 kinds of sauce  
*Steingrill : 6 Sorten Fleisch, 6 Sossen*

41.-

## Tournedos 180 gr.

Tenderloin steak  
*Rindsfilet*

46.-

# SAUCES

## Champignons

Mushroom sauce  
*Pilzsosse*  
6.50

## Trois poivres

Three pepper sauce  
*Pfeffersosse*  
5.50

## Aux morilles

Morel sauce  
*Morchelsosse*  
8.50

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

## Noix de St-Jacques snackées sur purée de panais, jus de crustacé

Snacked scallops, parsnip purée, shellfish bisque  
*Jakobsmuscheln, Pastinakenpüree, Meeresfrüchte-Bisque*

\*\*\*

## Ballottines de volaille aux morilles Pâtes farcies aux petits légumes

Poultry and Morel Ballotine, pasta stuffed with vegetables  
*Geflügel und Morcheln Ballotine, mit Gemüse gefüllte Teigwarenmuscheln*

\*\*\*

## Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Iced nougat and red berries sauce  
*Gefrorener Nougat mit Beeren-Coulis*

55 CHF

