Carte des mets

– **Salade verte**	**5,-**
– **Salade mêlée**	**9,-**
– **Salade de thon**	**14,-/19,-**
– **Salade verte – beignets de truite – sc tartare**	**12,-**
– **Potage du jour**	**6,-**
– **Escargots de bourgogne 6 ou 12 pcs**	**10,-/15,-**
– **Suggestion**	
– **Tagliatelle aux bolets ou gorgonzola**	**21,-/18,-**
- **Gambas décort. – pastis ou curry-légumes**	**32,-**
– **Emincé de poulet – aigre-doux**	**23,-**
– **Steak de cheval – beurre aux herbes**	**26,-**
– **Emincé de veau 'zurichoise' croquettes rösti**	**32,-**
– **Filet de boeuf -sauce champignons**	**42,-**
Supplément : petit bol de salade	**3,-**

Les plats de viande sont servis avec des légumes
du jour et garnitures à choix (frites, pâtes ou riz)

Provencance :
boeuf : suisse / cheval : canada / veau: suisse / poulet:
hongrie ou suisse / porc: suisse / canard : france
gamba's : vietnam / truite : vionnaz / escargots : france

Chère cliente, cher client,
Sur demande, on vous renseigne volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

SCHWEIZ
SUISSE
SVIZZERA
SVIZRA

Lust auf die Schweizer Küche
Délices de la cuisine suisse

Spécialités Valaisannes

– Assiette valaisanne	: 1/2 portion	15,-
	portion	25,-
– Assiette de viande séchée:	1/2 portion	17
	portion	28,-
– Croûte au fromage		20,-
	avec oeuf	21,-
	avec jambon	21,-
	oeuf et jambon	22,-

– Fondue fromage : min 2 pers.

- nature	23,-p.p
- à la bière	23,-p.p
- aux bolets	26,-p.p

Menu 'Typique' Suisse (min 2 pers.) **38,-p.p.**

Délices du Valais
Fondue au fromage
Sorbet abricot