

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)

Provenance :

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



*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 | | 17,- |
| | avec oeuf | 18,- |
| | avec jambon | 18,- |
| | oeuf et jambon | 19,- |
| – Fondue fromage : min 2 pers. | | |
| | - nature | 22,-p.p |
| | - à la bière | 22,-p.p |
| | - aux bolets | 25,-p.p |

Menu 'Typique' Suisse (min 2 pers.) 34,-p.p.

**Délices du Valais
Fondue au fromage
Sorbet abricot**

