



MENU DU JOUR

TAGESMENU

Fr. 19.90

avec salade ou soupe et dessert

mit Salat oder Suppe und Dessert

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

04.05.2026 - 08.05.2026

LUNDI | MONTAG

Cuisse de poulet, country cuts,
légume du jour

*Pouletschenkel, Country cuts,
Tagesgemüse*

MARDI | DIENSTAG

Crevettes et sauce à la mangue,
nouilles chinoises, pois mange
tout

*Crevetten mit Mangosauce,
chinesische Nudeln, Zuckerschoten*

MERCREDI | MITTWOCH

Emincé de porc à la zürichoise,
écrasé de pommes de terre, duo
de carottes

*Zürcher Schweinsgeschnetzertes,
Kartoffelstock, Karottenduo*

JEUDI | DONNERSTAG

Stroganoff de bœuf, riz blanc,
asperges vertes

*Rindfleisch Stroganoff, weisser Reis,
grüne Spargeln*

VENREDI | FREITAG

Gratin de cornettes complètes
viande hachée et Gruyère

*Vollkornhörnli-Gratin mit Hackfleisch
und Gruyère*



végétarien | vegetarisch

Pour toutes questions concernant les ingrédients et origine des viandes/poissons, merci de vous adresser à nos collaborateurs.

Für alle Fragen zu den Zutaten sowie zur Herkunft des Fleisches/Fisches wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

SALADS



MÊLÉE DE SAISON 8.50

GEMISCHTER SAISON-SALAT

Mélange de salades, carottes, radis, haricots, tomates cerises, pousses de haricots mungo
Salatmischung, Karotten, Radieschen, Bohnen, Cherrytomaten, Mungobohnensprossen



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE 18.90

Salade verte, fromage de chèvre, tomates, pomme, noix et croûtons
Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Äpfel, Baumnüsse und Croûtons

CÉSAR | CAESAR 17.90

Salade verte, œuf, lardons, tomates, Grana Padano, noix et croûtons
Grüner Salat, Eier, Speck, Tomaten, Grana Padano, Baumnüsse und Croûtons

Supplément poulet (Suisse) | Aufpreis mit Poulet (Schweiz) 2.50

À LA VALAISANNE | NACH WALLISER ART 17.90

Salade verte, viande séchée, fromage du Valais, pommes de terre, abricots secs, tomates et noix
Grüner Salat, Trockenfleisch, Walliser Käse, Kartoffeln, getrocknete Aprikosen, Tomaten und Baumnüsse



Sauces à salade à choix: française, italienne ou cocktail
Salatsaucen nach Wahl: französisch, italienisch oder Cocktailsauce

TARTARE DE SAUMON AUX ASPERGES | LACHSTARTAR MIT SPARGELN

05
2026

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ Fr. 19.90

Du lundi au vendredi: plat du jour + salade ou soupe + dessert
Von Montag bis Freitag: Tagesteller + Salat oder Suppe + Dessert
hors jours fériés | ohne Feiertage

CE MOIS... | DIESEN MONAT...

POULET CRISPY 21.50

Salade de poulet pané aux épices thaï, chou chinois, roquette, carottes, épinards, noisettes et raisins
Salat mit paniertem Poulet und Thai-Gewürzen, Chinakohl, Rucola, Karotten, Spinat, Haselnüssen und Weintrauben



RISOTTO TOMATES BURRATA 21.00
TOMATEN-BURRATA-RISOTTO

TARTARE DE SAUMON AUX ASPERGES 25.50
LACHSTARTAR MIT SPARGELN

Servi avec salade et toasts
Serviert mit Salat und Toastbrot



DUO D'ASPERGES | SPARGELDUO 19.50

Asperges vertes et blanches. Servies avec pommes grenailles au romarin, sauce hollandaise et salade
Grüne und weisse Spargeln. Serviert mit Rosmarin-Drillingkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salat

Supplément jambon cru du Valais
Zuschlag Walliser Rohschinken 6.00

COQUILL'BEUF & CHEESE 22.50

Gratiné de pâtes coquillages au Gruyère et viande hachée
Überbackene Hörnli mit Gruyère und Hackfleisch

CHICKEN NUGGETS 17.50

Nuggets de filet de poulet, frites, légumes
Nuggets vom Pouletfilet, Pommes frites, Gemüse

POMMES FRITES 4.00

Petite portion | Kleine Portion
Grande portion | Grosse Portion 7.50

SOUPES DU MOMENT | AKTUELLE SUPPEN dès | ab 7.50

Demandez les vins de notre région!
Fragen Sie nach unseren regionalen Weinen!



BURGERS



Buns maison
Hausgemachte Buns



100% viande suisse
100% Schweizer Fleisch



BURGER
DU MOIS / DES MONATS

PIZZAÏOLO

23.50

Bun aux herbes, poulet crispy, mayonnaise pesto, salami piquant, mozzarella, tomate et roquette
Kräuterbun, knuspriges Poulet, Pesto-Mayonnaise, pikante Salami, Mozzarella, Tomaten und Rucola

VALAISAN

21.50

Bœuf, Bagnes 4, salade, tomate, oignons, cornichons, ketchup et mayonnaise
Rindfleisch, Bagnes 4, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Ketchup und Mayonnaise

NEW YORKAIS

21.50

Bœuf, tomate, cheddar, oignons frits, salade et sauce américaine
Rindfleisch, Tomaten, Cheddar, Röstzwiebeln, Salat und amerikanische Sauce



VEGGIE

Tous nos burgers sont disponibles avec un steak végétarien
Alle unsere Burger sind auch mit einem vegetarischen Steak erhältlich

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade.
Alle unsere Burger werden mit Pommes frites und Salat serviert.

CLUB SANDWICHES & WRAPS

Au choix en version club sandwich ou wrap | Zur Auswahl Club Sandwich oder Wrap

CHICKEN CRISPY RANCH

19.90

Poulet pané, sauce Ranch, oignons confits, roquette et tomate
Paniertes Poulet, Ranch-Sauce, caramellisierte Zwiebeln, Rucola und Tomaten

Petite portion | kleine Portion

15.90

ORIGINAL

19.90

Escalope de poulet, œuf, tomate, salade
Pouletschnitzel, Eier, Tomaten, Salat

Petite portion | kleine Portion

15.90

Tous nos club sandwiches et wraps sont servis avec frites et salade.
Alle Club Sandwichs und Wraps werden mit Pommes frites und Salat serviert.

KIDS MENU

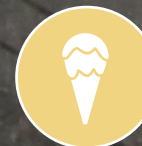
Jusqu'à 12 ans | bis 12 Jahre



+



+



1 plat à choix
1 Gericht nach Wahl

1 sirop offert
1 Sirup offeriert

1 boule de glace ou
2 quarkinis naturels offerts
1 Kugel Glace oder
2 Quarkinis natur offeriert

PASTA

Pâtes du mois
Teigwaren des Monats

9.90

CHICKEN NUGGETS

Nuggets de filet de poulet, frites, légumes
Nuggets vom Pouletfilet, Pommes frites, Gemüse

9.90

Bagnes 4: fromage à raclette AOP valaisan | Walliser Raclettekäse



végétarien | vegetarisch



vegan



Chezen-Free / Passwort: chezen.ch

Allergènes et intolérances alimentaires: pour toute information sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.



Origine des produits boulangerie: nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.
Herkunft der Bäckereiprodukte: Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.

Allergien und Unverträglichkeiten: für alle Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Origine de la viande: 100% viande suisse
Fleischherkunft: 100% Schweizer Fleisch

Origine du poisson: saumon - Norvège
Fischherkunft: Lachs - Norwegen