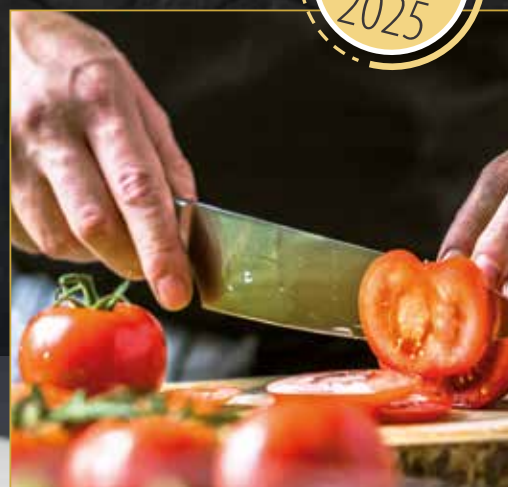


CARTE DES METS

SPEISEKARTE

11
2025



ASSIETTE AUTOMNALE
HERBSTLICHER TELLER

SALADS



Pain du mois
rustique aux noix
Brot des Monats
Baumnuss Brot



MÊLÉE DE SAISON

GEMISCHTER SAISON-SALAT

Mélange de salades, roquette, chou rouge, chou chinois, carotte, courge, poivron, radis et graines de courge
Salatmischung, Rucola, Rotkohl, Chinakohl, Karotte, Kürbis, Peperoni, Radieschen und Kürbiskerne

8.50



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

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

18.90

À LA VALAISANNE | NACH WALLISER ART

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

17.90

CÉSAR | CAESAR

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

17.90

Supplément poulet | Aufpreis mit Poulet

2.50



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

SALADE DE BŒUF THAÏ

RINDFLEISCHSALAT NACH THAI ART

Bœuf épicé, mélange de salades, carottes, fenouil, pois mange-tout, pousse de radis et vinaigrette aux poivrons et sésame
Würziges Rindfleisch, Salatmischung, Karotten, Fenchel, Zuckerschoten, Rettichsprossen und Peperoni-Sesam-Dressing

21.50



NEW BOWL NORDIQUE | NORDISCHES BOWL

Saumon fumé, chou kale, roquette, betterave rouge, pomme, épis de maïs, aneth et graines de lin, sauce au yoghurt
Räucherlachs, Federkohl, Rucola, Randen, Apfel, Maiskolben, Dill und Leinsamen, Joghurtsauce

19.50



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



Buns maison
Hausgemachte Buns



100% bœuf et poulet suisse
100% Schweizer Rindfleisch
und Poulet

BURGERS

RÖSTIGRABEN

Bun au fromage, bœuf, Bagnes 4, rösti, sauté de champignons, sauce aux herbes
Käsebun, Rindfleisch, Bagnes 4, Rösti, Pilzpfanne, Kräutersauce

23.50

NEW YORKAIS

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

21.50

CRISPY CHICKEN

Poulet pané, cheddar, salade, tomate, sauce chipotle
Paniertes Poulet, Cheddar, Salat, Tomaten, Chipotle-Sauce

21.50



BURGER
DU MOIS / DES MONATS



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.

CE MOIS... | DIESEN MONAT...

CROÛTE AU FROMAGE COMPLÈTE
KÄSESCHNITTEJambon, Bagnes 4 et œuf
Schinken, Bagnes 4 und Ei

19.50

ENTRECÔTE DE CERF GRAND VENEUR
HIRSCH-ENTRECÔTE GRAND VENEURMarrons au caramel, chou rouge braisé, choux de Bruxelles
au beurre, poire au safran et spätzlis
Caramelisierte Marroni, geschmorter Rotkohl, Rosenkohl
mit Butter, Birne mit Safran und Spätzli

34.50

NEW

RISOTTO AUX CHANTERELLES
BIERSCHWÄMMLI-RISOTTOChanterelles, Grana Padano et noix rôties
Eierschwämmli, Grana Padano und geröstete Haselnüsse

22.50

**ASSIETTE AUTOMNALE**
HERBSTLICHER TELLERMini croûte aux champignons, marrons au caramel, chou rouge braisé,
choux de Bruxelles au beurre, poire au safran, spätzlis
Mini-Pilze-Schnitte, Caramelisierte Marroni, geschmorter Rotkohl,
Rosenkohl mit Butter, Birne mit Safran, Spätzli

24.50

PICCATA DE POULET | POULET-PICCATAServi avec spaghetti Napoli et légumes
Serviert mit Spaghetti Napoli und Gemüse

23.50

MACARONI DU CHALET | ÄLPLERMAGRONENBagnes 4, lardons, jambon, pommes de terre, oignons et crème
Bagnes 4, Speck, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm

21.50

RAVIOLES MAISON DE SAISON
HAUSGEMACHTE SAISON-RAVIOLIRavioles courge et ricotta, sauce à la crème de courge,
Grana Padano et épices du Grand-St-Bernard
Kürbis- und Ricotta-Ravioli, Kürbiscrèmesauce, Grana Padano
und Gewürze vom Grossen St. Bernhard

19.50

SOUPES DU MOMENT | AKTUELLE SUPPEN dès | ab 7.50**BEIGNETS DE PERCHE | EGLI-BEIGNETS**Servis avec sauce tartare, frites et légumes
Serviert mit Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse

24.00

100% viande suisse (excepté chasse)
100% Schweizer Fleisch
(ausser Wildfleisch)

CLASSICS

FAUX-FILET DE BŒUF ET CAFÉ DE PARIS
RINDSFILET MIT CAFE DE PARISBœuf premier choix, Café de Paris, frites et légumes
Erstklassiges Rindsfilet, Café de Paris, Pommes frites und Gemüse

29.90

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

17.50

ASSIETTE SPORTIVE | FITNESSTELLERFilet de poulet grillé, huile aux herbes, riz complet
sauté aux œufs et légumes
Gegrilltes Pouletfilet, Kräuteröl, gebratener
Vollreis mit Ei und Gemüse

19.50

CLUB SANDWICHES & WRAPS

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

ORIGINALEscalope de poulet, œuf, tomates, salade
Pouletbrust, Eier, Tomaten, Salat

19.90

Petite portion | kleine Portion

15.90

NORDICSaumon fumé, tzatziki, tomates, salade, oignons
Räucherlachs, Tzatziki, Tomaten, Salat, Zwiebeln

19.90

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.

Demandez les vins de notre région!

Fragen Sie nach unseren regionalen Weinen!



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



COUPES *fait maison*

9.90

NEW

VERMICELLES

2 boules double crème meringue, pommes caramélisées, meringues, vermicelles, crumble de biscuit, chantilly
2 Kugeln Double Crème Meringue, caramelisierte Äpfel, Meringues, Vermicelles, Biskuitcrumble, Schlagrahm

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

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



végétariens | vegetarisch



vegan

Origine des produits boulangerie | Herkunft der Bäckereiprodukte:



Nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.
Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.

Origine de la viande et du poisson | Fleisch- und Fischherkunft:



100% viande suisse Perches: Pologne / Estonie | Egli: Polen / Estland
100% Schweizer Fleisch Saumon: Norvège | Lachs: Norwegen

excepté cerf: Espagne | Hirsch: Spanien