

# Menu

## - Restaurant -

### Une petite faim

<b>Assiette végétarienne</b> -----	<b>18.50</b>
<b>Féculent du jour</b> Tagesbeilage und Gemüse / Vegetable of the day	
<b>Chef's Goulasch</b> ----- Tasse <b>9.-</b> Bol <b>13.50</b> Gulaschsuppe (Tasse/Schüssel) / Gulasch soup (Cup/Bowl)	
<b>Potage du jour</b> ----- Tasse <b>6.50</b> Bol <b>9.90</b> Tagessuppe (Tasse/Schüssel) / Soup of the day (Cup/Bowl)	
<b>Premium Chicken Nuggets avec frites</b> ----- 5 pièces <b>14.-</b> 8 pièces <b>18.-</b> Mit Pommes / With french fries	

### Italia

<b>Spaghetti Napoli</b> -----	<b>19.-</b>
<b>sauce tomate maison</b> ----- Napoli hausgemachte Tomatensauce / Napoli, homemade tomato sauce	Enfant / Kinder / Kid <b>14.-</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> -----	<b>21.-</b>
<b>lard et de la crème</b> ----- Carbonarasauce / Carbonara sauce	Enfant / Kinder / Kid <b>16.-</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> -----	<b>21.-</b>
<b>100% boeuf</b> ----- Bolognesesauce / Bolognese sauce	Enfant / Kinder / Kid <b>16.-</b>
<b>Lasagna maison</b> -----	<b>25.-</b>
Hausgemachte Lasagne / Homemade lasagna	
<b>Lasagna maison végétarienne sans lactose</b> -----	<b>22.-</b>
Hausgemachte vegetarische Lasagna / Homemade vegetarian lasagna	

### Chef special's

<b>Plat du jour</b> -----	<b>23.-</b>
<b>avec sauce maison, féculent, légumes du jour</b> Tagesmenu / Dish of the day	
<b>Suggestion du jour</b> Chef's suggestion, Chef's Vorschlage	
<b>Joues de porc braisées</b> -----	<b>28.-</b>
<b>au café, Spaghetti ou féculent du jour, Bouquetière de légumes</b> Geschmortenen Schweine Wangen mit Kaffee, Spaghetti, Gemüse / Braised pork cheeks in coffee, Spaghetti, Vegetables	
<b>Parmentier de cabillaud</b> -----	<b>25.-</b>
<b>Skrei gratiné, Fondue de poireaux</b> Kabeljau Parmentier mit Lauch / Cod fish Parmentier	

### Spécialités Valaisannes

<b>Croûte au fromage nature</b> -----	<b>22.-</b>
Toasted bread with cheese / Käseschnitte	
<b>Croûte au fromage et jambon</b> -----	<b>24.-</b>
Toasted bread with ham and cheese / Käseschnitte mit Schinken	
<b>Croûte œuf</b> -----	<b>23.-</b>
Toasted bread with Egg / Käseschnitte mit Ei	
<b>Croûte jambon et œuf</b> -----	<b>23.-</b>
Toasted bread with ham, cheese and egg / Käseschnitte mit Schinken und Ei	
<b>Assiette valaisanne des salaisons d'Anniviers</b> -----	<b>29.-</b>
Wakliserteller / Regional smoked, raw meat and cheese	
Fromage d'Anniviers et pain de la boulangerie Salamin	

### Plats froids

<b>Salade verte</b> -----	<b>7.-</b>
Grüner Salat / Green salad	
<b>Salade mêlée</b> -----	<b>13.50</b>
Gemischter Salat / Mixed salad	
<b>Pokebowl au thon</b> -----	<b>25.-</b>
<b>Quinoa, Haricots Watanebe, Salade, Sauce sésame maison</b> Tuna Pokebowl / Thunfisch Pokebowl	
<b>Pokebowl vegan au fofu</b> -----	<b>23.-</b>
Tofu Pokebowl	
<b>Roastbeef</b> -----	<b>30.-</b>
<b>salade frites, saucer tartare</b> Roastbeef salad, french fries, Tartar sauce / Roastbeef, Salat, Pommes, Tartar Sauce	

### Grill

<b>Saucisse de veau</b> -----	<b>19.-</b>
<b>Sauce moutarde à l'ancienne, pommes frites</b> ----- Kalbsbratwurst Senfsauce mit Pommes / Fried veal sausage mustard sauce with french fries	Enfants/ Kinder/Children <b>13.50</b>
<b>Escalope de porc</b> -----	<b>25.-</b>
<b>de la boucherie de la Vallée, pommes frites, légumes du jour, beurre maison</b> Schweinschnitzel mit Pommes, Tagesgemüse und ausgemachte Butter / Pork escalope, with french fries, vegetable of the day and home made butter	
<b>Entrecôte de boeuf</b> -----	<b>43.-</b>
<b>de la boucherie de la Vallée, pommes frites, légumes du jour, beurre maison</b> Rindsentrecote mit Pommes, Tagesgemüse und ausgemachte Butter / Beef entrecote with french fries, vegetable of the day and home made butter	
<b>Hamburger de boeuf</b> -----	<b>22.-</b>
<b>de la boucherie de la Vallée, sauce maison, pommes frites</b> Rindshamburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Beef hamburger with french fries and home made sauce	
<b>Cheesburger au cheddar</b> -----	<b>23.-</b>
<b>de la boucherie de la Vallée, sauce maison, pommes frites</b> Cheesburger mit Pommes und ausgemachte Sauce / Cheesburger with french fries and home made sauce	

### Desserts maison

<b>Tartes aux fruits</b> -----	<b>8.-</b>
Früchtetorte / Fruits tart	
<b>Crème brûlée</b> -----	<b>8.-</b>
<b>Mousse au chocolat</b> -----	<b>8.-</b>
Schokolademousse / Chocolate mousse	
<b>Salade de fruits</b> -----	<b>6.-</b>
Obstsalat / Fruit salad	
<b>Suggestion du pâtissier</b> -----	<b>8.-</b>
Vorschlagen unseres Konditors / Suggestions of our pastry chef	
<b>Mille feuilles</b> -----	<b>7.50</b>

# Menu

## - Boissons -

### Boissons chaudes

<b>Café</b> Kaffee / Coffee	4.-
<b>Thé</b> Tee / tea	4.-
<b>Ovo - Caotina</b> Heiße Schokolade Ovomaltine oder Caotina / Hot chocolate ovomaltine or caotina	4,30
<b>Cappuccino</b>	4,50
<b>Café au lait</b> Kaffee mit Milch / Coffee with milk	4,50
<b>Café Viennois</b>	5,50
<b>Chocolat Viennois</b>	5,50
<b>Vin chaud</b>	5.-

### Alcools (2cl)

<b>Pomme, Marc, Lie</b>	7.-
<b>Amaretto, Grappa</b>	7.-
<b>Pruneau, Kirsch</b>	7.-
<b>Baileys</b>	7.-
<b>Williamine - Abricotine</b>	7.-
<b>Génépi</b>	7.-
<b>Calvalais - Vielle Prune</b>	9.-
<b>Cognac</b>	9.-
<b>Whisky 4 cl</b>	9.-
<b>Martini blanc</b>	5.-
<b>Martini rouge</b>	5.-
<b>Cynar</b>	5.-
<b>Suze</b>	5.-
<b>Campari</b>	5.-
<b>Pastis</b>	5.-

### Bières Spéciales et Pression

<b>Echappée 37.5cl</b>	8.-
<b>White Frontiers Pillows 33cl</b>	8.-
<b>White Frontier Log Out &amp; live 33cl</b>	8.-
<b>Valaisanne 33cl</b>	5.50
<b>Matigny Vice</b>	25cl 7.- 50cl 10.-
<b>Blanche pression Feldscholssen</b>	25cl 6.- 50cl 8.90
<b>Blonde pression Feldscholssen</b>	25cl 4.50 50cl 8.-

### Vins Blancs

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
<b>Fendant de Sierre Rouvinez</b>	4,40		17.-	20.-		34.-
<b>Johannisberg Rouvinez</b>	4,60			21.-		36.-
<b>Pte Arvine Rouvinez Château Lichten</b>			25.-			
<b>Pte Arvine Orsat, Primus Classicus</b>				28,50		40.-
<b>Fendant Rouvinez Sélection de Courten</b>						40.-
<b>Blanc des Reines Bétrisey</b>		11,90	17,50		35.-	
<b>Humagne Blanc Viaccoz</b>	6.-					43.-

### Minérales

<b>Eau minérale 33 cl</b> Mineralwasser / Mineral water	4.-
<b>Jus de fruits Opaline 20 cl</b> Fruchtsäfte / Fruit juice	5.20
<b>Rivella - Jus de pomme 33 cl</b> Rivella - Apfelsaft / Rivella - Apple juice	5.-
<b>Coca-Sinalco-Citron 33 cl</b> Coca-Sinalco-Zitrone / Coca-Sinalco-Lemon	5.-
<b>Thé froid 50 cl</b> Eistee / Ice tea	5,50
<b>Thé froid 100 cl</b> Eistee / Ice tea	8,50
<b>Eau Minérale 100 cl</b> Mineralwasser / Mineral water	8.-
<b>Sinalco-rivella-jus de pomme-citron 100 cl</b> Sinalco-rivella-apfelsaft-zitrone / Sinalco-rivella-apple juice-lemon	9,80
<b>Sirop Morand</b>	2dl 2.50 3dl 3.50

### Spécialités (avec Alcool)

<b>Café Bendolla (Pomme)</b>	9,80
<b>Café Tsarva (Pruneau)</b>	9,80
<b>Café Orzival (Williamine)</b>	9,80
<b>Café Baileys</b>	9,80
<b>Irish Coffee</b>	9,80
<b>Thé punch au rhum</b>	8.-
<b>Jagertee</b>	8.-

### Spécialités Maison Morand Valais

<b>Swiss rock douceur 2clabricotine, ou 2cl williamine crème chantilly</b>	8.-
<b>Café Valaisan Douceur abricotine ou poire et mousse d'abricot ou poire</b>	7.50

### Vins Rouges

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
<b>Gamay Rouvinez</b>	4,70		18.-	23.-		35.-
<b>Dôle Vuignier</b>			19.-			
<b>Pinot noir Primus Classicus Orsat</b>						41.-
<b>Humagne rouge Ardez, Rouvinez</b>				29.-		41.-
<b>Syrah Bourgeoise Grimentz</b>					46.-	
<b>Cornalin Primus Classicus Orsat</b>				29.-		41.-
<b>Le Tourmentin Rouvinez</b>			26.-			51.-
<b>Nez Noir Rouvinez</b>				21.-		41.-
<b>Sang de Reine Bétrisey</b>		12,50	21.-		42.-	
<b>Château Lichten Rouvinez</b>	6,90		25.-			49.-
<b>Merlot Primus Classicus</b>						41.-
<b>Antarès Assemblage Gilliard</b>				32.-		
<b>Apologia Assemblage Provin</b>				29.-		

### Vins Rosés

	10cl	25cl	37,5cl	50cl	70cl	75cl
<b>Dôle-blanche Rouvinez</b>	4,50			22.-		
<b>Nez noir Rouvinez</b>			21.-			41.-