

NOS SALADES

SALADE VERTE

Green salad

8.-

SALADE DU MARCHÉ

Mixed salad

12.-

NOS ENTREES

½ PORTION PORTION

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

JAUNE D'ŒUF MARINÉ, PAIN GRILLÉ, ET POMMES FRITES

24.-

38.-

Traditional Beef Tartare, marinated egg yolk, toast, French fries

ASSIETTE VALAISANNE



21.-

33.-

VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU, LARD, SAUCISSE SÉLECTION PRODUIT DU VALAIS, FROMAGE DU PAYS

Dried beef, raw ham, bacon, dried sausage, local cheese

ARDOISE DES VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS



23.-

34.-

Dried beef from Valais

SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANT AU MIEL ET POMMES

SALADE VERTE, TOMATES CONFITES ET RÉDUCTION DE VINAIGRE DE POMMES

22.-

28.-

Green salad with crispy goat cheese & honey and apples

Tomato confit, apple vinegar reduction, and nut

ŒUF PARFAIT ET SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

CROUSTILLANT DE PAIN ET FOND DE CRÈME DE FROMAGE

24.-

Perfect egg and sautéed mushrooms
cheese cream and bread crust

CRÈME DE POTTIMARRON

CRÈME ACIDULÉE ET AMANDES CARAMELISÉES

14.-

Pumpkin cream soup

Sour cream and caramelized almonds

RACLETTE AOP

PORTION DE RACLETTE AU LAIT CRU " VALAIS AOP"

Portion of Raclette "Valais AOP"

7.-

RACLETTE AOP AU LARD GRILLÉ

PORTION DE RACLETTE AU LAIT CRU "VALAIS AOP"

11.-

ET LARD GRILLÉ DU VALAIS

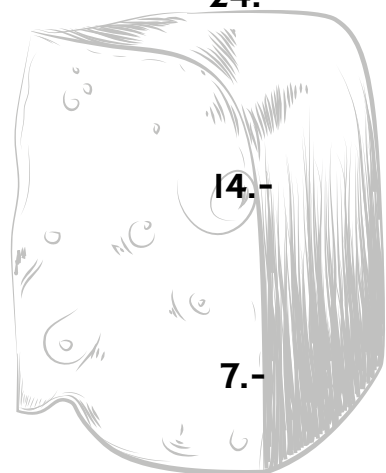
Portion of Raclette "Valais AOP" and grilled bacon from Valais

RACLETTE AOP AOP FLAMBÉE

11.-

PORTION DE RACLETTE AU LAIT CRU " VALAIS AOP" FLAMBÉE À L'ABRICOTINE
OU À LA WILLIAMINE

Portion of Raclette "Valais AOP" Flambéed with Abricotine or Williamine



NOS PLATS

**ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE SUR ARDOISE 200G,
BEURRE AUX HERBES
LEGUMES ET POMMES FRITES**

45.-

Swiss Entrecôte on a hot stone 200g, herb butter
Vegetables and french fries

**EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE
SERVI AVEC RÖSTI
ÉMINCÉ DE VEAU AVEC CHAMPIGNONS**

46.-

Minced veal Zurich style, served with Rösti

**FILETS DE PERCHE DE «LOË» À LA MEUNIÈRE
POMMES DU TERRE ET LEGUMES
SAUCE À L'ÉLEVAGE DE PERCHE 100% VALAISAN**



48.-

Perch fillets «Loë» meunier from Valais
Served with potatoes and vegetables

HAMBURGER TWIN PEAKS

**BŒUF HACHÉ SUISSE 180G, FROMAGE RACLETTE, LARD, SALADE, OIGNONS
CARAMELISÉS, SAUCE TARTARE.
SERVI AVEC POMMES FRITES**

29.-

Swiss minced beef (180g), Raclette cheese, bacon, salad,
caramelized onions, tartar sauce,
Served with French fries

PETITS LAPINS

Kids Menu

**SAUCISSE DE VEAU GRILLÉE
FRITES ET LEGUMES**

Grilled veal sausage
vegetable and potatoes

MINI RÖSTI ENFANT

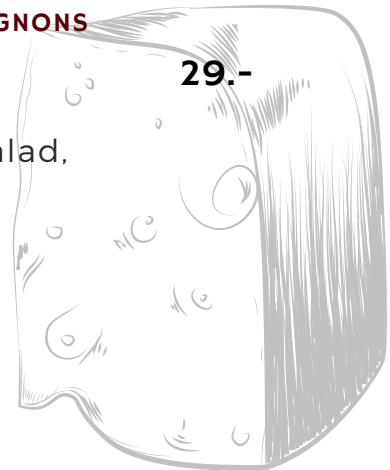
FROMAGE À RACLETTE, 'VALAIS AOP' ET VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS

16.-

Small kids Rösti, raclette cheese "Valais AOP" and dried meat

CHICKEN NUGGETS & FRIES

16.-



NOS FONDUES A LA VIANDE

FONDUE CHINOISE



FONDUE CHINOISE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES MINIMUM,
250G DE VIANDE DE BŒUF MARINÉE ET SON BOUILLON DE
SAUCES MAISON, FRITES, RIZ ET SALADE MÊLÉE DU MARAÎCHER

47.- P.P

Beef fondue in a beef and vegetable broth
for 2 people minimum
Homemade sauces, fries, rice and mixed salad

FONDUE BOURGIGNONNE



FONDUE BOURGIGNONNE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES MINIMUM,
250G DE VIANDE DE BŒUF MARINÉE VIANDE ET HUILE
SAUCES MAISON, FRITES, RIZ ET SALADE MÊLÉE DU MARAÎCHER

49.- P.P

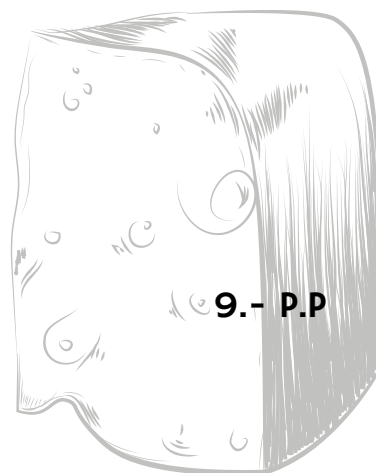
Beef fondue in oil,
for 2 people minimum
Homemade sauces, fries, rice and mixed salad

SUPPLEMENT DE VIANDE 100G

VIANDE DE BŒUF, MARINÉE AU CORNALIN

Additional beef meat 100G
Marinated beef in cornalin

9.- P.P





NOTRE RACLETTE & FONDUES

RACLETTE DÉGUSTATION

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES À RACLETTE AU LAIT CRU DU VALAIS AOP, À DISCRÉTION

37.- P.P

Tasting of 4 raclette cheeses 'Valais AOP.'

RACLETTE DU PATRON

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES À RACLETTE DU VALAIS AOP AU LAIT CRU, À DISCRÉTION SERVIE AVEC UNE ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS, JAMBON CRU, LARD SEC ET SAUCISSON DU PAYS

49.- P.P

Tasting of 4 raclette cheeses 'Valais AOP' served with a plate of dried meats from Valais (dried meat, raw ham, dry bacon, sausages)

FONDUE AU FROMAGE

MÉLANGE COMPOSÉ DE GRUYÈRE ET VACHERIN

Cheese fondue (Gruyère and vacherin cheese)

29.- P.P

FONDUE À LA TOMATE

MÉLANGE COMPOSÉ DE GRUYÈRE, VACHERIN ET SAUCE TOMATE MAISON

32.- P.P

Tomato cheese fondue (gruyère, vacherin, and homemade tomato sauce)

FONDUE TWIN PEAKS

MÉLANGE COMPOSÉ DE GRUYÈRE ET VACHERIN ET TRUFFE NOIR

44.- P.P

Cheese fondue, gruyère, vacherin, and black truffle.

FONDUE DU BERGER

MÉLANGE COMPOSÉ DE GRUYÈRE ET VACHERIN ET FROMAGE DE CHÈVRE

36.- P.P

Cheese fondue, gruyère, vacherin, and goat cheese.

**SERVIS AVEC DU PAIN ET POMMES DE TERRE
SERVED WITH BREAD AND POTATOES**



RÖSTIS

RÖSTI VALAISAN

RÖSTI POMME DE TERRE
FROMAGE À RACLETTE AOP, MÉLANGE FONDUE ET VIANDE SÉCHÉE DU
VALAIS

33.-

Rösti, potatoes, raclette, fondue cheese and dried beef from
Valais

RÖSTI DU BERGER

RÖSTI POMME DE TERRE
BUCHETTE DE CHÈVRE, NOIX ET MIEL

32.-

Rösti, potatoes, goat cheese, walnuts and honey

RÖSTI DES ALPS

RÖSTI POMME DE TERRE
FROMAGE À RACLETTE AOP, MÉLANGE FONDUE, LARD ET ŒUF AU PLAT

32.-

Rösti, potatoes, raclette, fondue cheese, bacon and fried egg

RÖSTI VÉGÉTARIEN

RÖSTI POMME DE TERRE
LÉGUMES DU JOUR ET ŒUF AU PLAT

28.-

Rösti, potatoes, vegetables of the day and fried egg

RÖSTI GOURMAND

FROMAGE À RACLETTE AOP, ŒUF AU PLAT ET TRUFFE NOIRE

42.-

Rösti, potatoes, raclette, fried egg and black truffle



NOS DESSERTS

MOUSSE AU TOBLERONE

14.-

Chocolate mousse Toblerone

MERINGUES & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE

15.-

Meringues with Gruyère double cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, ACCOMPAGNÉ DE SA GLACE VANILLE

15.-

Homemade chocolate fondant served with vanilla ice cream

CERISES AU KIRSCH DU VALAIS

Cherries with Kirsch of Valais

SORBET VALAISANNE

Apricot sorbet and Abricotin

SORBET WILLIAMINE

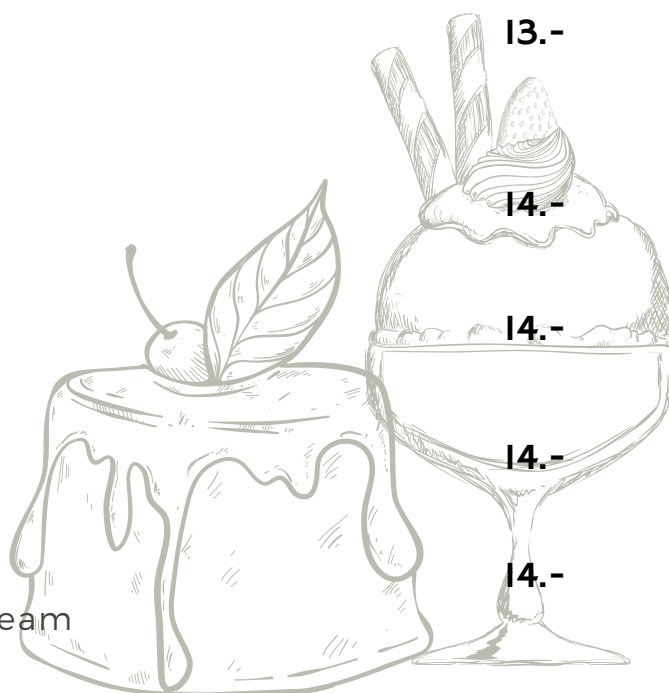
Pear sorbet and Williamine

COUPE COLONEL

Lemon sorbet and vodka

COUPE DANEMARK

Vanilla ice cream with whipped cream
and chocolate sauce



ATTENTION ALLERGÈNES

En cas d'allergies ou intolérances, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.

Nous sommes attentifs tous les jours à la traçabilité de 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la confection de nos plats:
Arachides, Céleri, Céréales, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lactose, Lupin, Mollusques, Moutarde, Œuf, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites.

Provenance des produits
Veuillez vous renseigner auprès du personnel de service.

ATTENTION ALLERGENS

In Case of allergies or intolerances, our staff will be pleased to inform you. We are careful every day of traceability of 14 allergens that may be present in the preparation of our dishes: peanuts, celery, cereals, crustaceans, nuts, gluten, lactose, lupin, mollusks, mustard, eggs, fish, sesame, soy, sulfites.

Source of the products please ask the service staff.

SELECTION DE VIANDES DE NOS BOUCHERIES

BŒUF	<i>Suisse</i>
POULET	<i>Suisse</i>
AGNEAU	<i>Nouvelle Zelande</i>
VEAU	<i>Suisse</i>
PORC	<i>Suisse</i>

MEAT SELECTION FROM OUR BUTCHERIES

BEEF	<i>Switzerland - Australia</i>
CHICKEN	<i>Switzerland</i>
LAMB	<i>Nouvelle Zelande</i>
VEAL	<i>Switzerland</i>
PORC	<i>Switzerland</i>

Nos prix sont en CHF avec une tva 8.1% incluse
Our prices are in CHF with an 8.1% VAT included