

LES ENTRÉES – VORSPEISEN – STARTER



Allergies***

<p>Le consommé double de bœuf « Célestine » Doppelte Rindsconsomme « Célestine » Double beef consommé « Célestine »</p>	17	
<p>Avec short-ribs et os à moelle Mit Rippchen und Markknochen With short-ribs and bone marrow</p>	30	4/6//8/9/11/12
<p>Les ravioles aux truffes noires du Périgord, Parmesan et espuma aux bolets Schwarze Périgord Trüffel-Ravioli, Parmesan und Steinpilz Espuma Ravioli with black Périgord truffles, Parmesan and porcini mushroom espuma</p>	30	1/3/7
<p>L'artichaut poivrade à l'ail noir, anchois « Del Cantabrico » Hollandaise au citron yuzu Poivrade-Artischocken mit schwarzem Knoblauch Sardellen « Del Cantabrico », Hollandaise mit Yuzu Poivrade artichoke with black garlic, anchovies "Del Cantabrico" hollandaise sauce with yuzu</p>	28	1/4/7/12
<p>Le carpaccio de crevettes rouges sauvages de Sicile à l'orange et avocat Hass Carpaccio von roten Wildkrevetten aus Sizilien mit Orange und Hass Avocado Carpaccio of wild red shrimps from Sicily with orange and Hass avocado</p>	32	2
<p>La crème de panais au jambon valaisan et pickles Cromesquis à la raclette Pastinaken Creme mit Walliser Schinken und Pickels Cromesquis mit Raclettekäse Parsnip cream with ham from the Valais and pickles Cromesquis with raclette cheese</p>	25	7/12
<p>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau œuf de caille et fromage «Boule de Belp» Rinds Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse Beef tartar «Simmental» cut with a knife Quail egg and «Belper Knolle» cheese</p>	30	7/8/10
<p>Le fromage de chèvre frais, betterave et agrumes Ziegenfrischkäse, Randen und Zitrusfrüchte Goat fresh cheese, beet rove and citrus fruit</p>	24	1/3/7/8
<p>La soupe froide de betterave et agrumes (vegan) Kalte Randensuppe mit Zitrusfrüchten Cold beet rove soup with citrus fruit</p>	17	
<p>La salade toute verte au mélange de graines à la vinaigrette aux fines herbes Grüne Salate mit Körnern und Kräutervinaigrette Green salads with grains and herb vinaigrette</p>	13	6/8/10/11

DE LA CUISINE – AUS DER KÜCHE – FROM THE KITCHEN

Allergies***

<p>Le filet de perche de Ragogue, galette de pain de seigle, espuma de pommes de terre au Fendant et chips de jambon Grand Cru 52</p> <p><i>Eglifilet aus Raron, Roggenbrot Knödel, Kartoffelspuma mit Fendant Grand Cru Schinken Chips</i></p> <p>Perch fillet from Raron, rye bread galette, potato espuma with Fendant, Grand Cru ham chips</p>	<p>1/3/4/7/12</p>
<p>Les tentacules de poulpe rôties, purée de panais et Gnocchi à l'encre de seiche, émulsion à l'orange 48</p> <p><i>Gebratene Oktopus Tentakel, Pastinaken Püree Gnocchi mit Tintenfischtinte, Orangen Emulsion</i></p> <p>Fried octopus tentacle, parsnips puree Gnocchi with squid ink, orange emulsion</p>	<p>1/7/12/14</p>
<p>Le risotto Acquerello au crabe des neiges noix de Saint Jacques et crème de crustacé 54</p> <p><i>Acquerello Risotto mit Schneekrabbe, Jakobsmuscheln und Krustentiercreme</i></p> <p>Acquerello risotto with snow crab, scallops and crustacean cream</p>	<p>2/7/12/14</p>
<p>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau, œuf de caille et fromage «Boule de Belp», servi avec des pommes frites 56</p> <p><i>Rinds Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse, serviert mit Pommes Frites</i></p> <p>Beef tartar «Simmental» cut with a knife Quail egg and «Belper Knolle» cheese, served with French fries</p>	<p>3/7/10</p>
<p>Le carré d'agneau « Slaney Valley » en croûte de pistache, fumé au foin d'alpage, artichaut poivrade et gratin de pommes de terre 58</p> <p><i>Lammkarree «Slaney Valley» in Pistazienkruste, im Alpen Heu geräuchert Poivrade-Artischocken und Kartoffelgratin</i></p> <p>Rack of lamb «Slaney Valley» with a pistachio crust, smoked in alp hey poivrade artichoke and potato gratin</p>	<p>1/3/7/8/12</p>
<p>La poitrine de porc élevée à bière confite, purée de patate douce au gingembre et compoté d'ananas au pistils de safran 42</p> <p><i>Brust vom Bierschwein niedrig gegart Süsskartoffel Püree mit Ingwer und Ananas Kompott mit Safran</i></p> <p>Breast of beer pork cooked at low temperature Sweet potato puree with ginger and pine-apple compote with saffron</p>	<p>7/12/9</p>
<p>Le ragoût de seitan au jus végétal et kimchi cannelloni de riz aux petits légumes 36</p> <p><i>Seitan Ragout mit vegetarischem Jus und Kimchi Reis Cannelloni mit kleinem Gemüse</i></p> <p>Seitan ragout with plant jus and kimchi, rice cannelloni with small vegetables</p>	<p>6/8/9</p>

Provenance de la viande – Herkunftsbezeichnung - Countries of origin of our meat

Suisse: boeuf & porc / Rind & Schwein / beef & pork

Irlande : agneau / Lamm / lamb

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais. Toutes nos préparations sont élaborées par nos soins.

Wir arbeiten nur mit frischen Produkten und die Gerichte werden mit viel Sorgfalt von uns zubereitet.

We only use fresh products and put a lot of care in the preparation of our dishes.

**LES GRILLADES AU FEU DE BOIS
GRILLADEN VOM HOLZKOHLENGRILL
FROM THE CHARCOAL GRILL**

Allergies***

Le Chateaubriand de bœuf à partir de 2 personnes Rinds-Chateaubriand ab 2 Personen Beef Chateaubriand for 2 people or more	460 gr	78 p.pers.	7/9/12
La côte de bœuf Tomahawk pour 2 personnes Rindskotelett Tomahawk für 2 Personen Beef cutlet Tomahawk for 2 people	1.0 kg	158	7/9/12
L'entrecôte de bœuf Rindsentrecôte Beef sirloin steak			
L	160 gr	48	7/9/12
XL	200 gr	57	
XXL	300 gr	75	
Matterhorn	447.8 gr	92	

Les accompagnements :

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et de gratin de pommes de terre ainsi que de sauce béarnaise, sauce au poivre noir et beurre à l'abricot.

Beilagen:

Wir servieren zu unseren Fleischgerichten mit Saison Gemüse, Kartoffelgratin, Béarnaise Sauce, schwarze Pfeffersauce und Aprikosenbutter.

Side dishes and sauces:

All our dishes are served with vegetables of the season, potato gratin, and Béarnaise sauce, black pepper sauce and apricot butter.

La viande de bœuf suisse de la race « Simmental » est rassie sur os par nos soins, pendant une périodemimum de 28 jours.

Das Rindfleisch «Simmental» wird bei uns während mindestens 28 Tagen abgehängt.

Our beef "Simmental" is hung in-house for a minimum of 28 days.

LES DESSERTS

Allergies***

Le dessert du jour Tagesdessert Dessert of the day	15	
Le royal au chocolat Valrhona et praliné Sorbet à la mandarine Valrhona Schokoladen und Praline Royal, Mandarinen Sorbet Royal of Valrhona chocolate and praline, mandarin sorbet	17	1/3/7/8
La crème brûlée au citron yuzu, sorbet framboise Crème Brûlée mit Yuzu, Himbeer Sorbet Crème brûlée with Yuzu, raspberry sorbet	17	3/7/11
Le baba exotique au Malibu, sorbet mangue Baba exotische Art mit Malibu, Mango Sorbet Baba exotic style with Malibu, mango sorbet	17	3/7
La variation à la pomme, sorbet au romarin Apfel-Variation mit Rosmarin Sorbet Apple variation with rosemary sorbet	17	1/3/7
Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs Käse von hier und dort Cheese from the region and elsewhere	18	7
Nos glaces et sorbets du moment Eis und Sorbet nach Auswahl Ice cream and sorbet according to the selection	4.50	3/7/8

la boule