

## LES ENTRÉES – VORSPEISEN – STARTER



### Allergies\*\*\*

<p><b>Le consommé double de bœuf « Célestine »</b>  <b>Doppelte Rindsconsomme « Célestine »</b>                      Double beef consomme « Célestine »</p>	17	4/6/8/9/11
<p><b>La crème de tomate au basilic</b>  <b>Tomatencremesuppe mit Basilikum</b>                      Tomato cream soup with basil</p>	17	7
<p><b>La salade César au suprême de volaille</b>  <b>Caesar Salat mit Geflügelbrust</b>                      Caesar salad with chicken breast</p>	22 / 40	1/3/7/10
<p><b>La salade César au saumon fumé de la Maison Etienne de Zermatt</b>  <b>Caesar Salat mit Räucherlachs aus dem Hause Etienne aus Zermatt</b>                      Caesar salad with smoked salmon the house Etienne from Zermatt</p>	22 / 40	1/3/4/7/10
<p><b>La salade de saison au poulpe et avocat</b>  <b>Saisonsalat mit Oktopus und Avocado</b>                      Season salad with octopus and avocado</p>	24 / 40	
<p><b>Le Saint-Marcellin gratiné, confiture de tomate verte</b>  <b>Salade de rampon aux noix caramélisées</b>  <b>Saint-Marcellin Käse gratiniert, grüne Tomate Konfitüre</b>  <b>Nüsslisalat mit karamellisierten Nüssen</b>                      Saint Marcellin cheese, green tomato jam                      Field salad with caramelised nuts</p>	24	1/7/8
<p><b>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau</b>  <b>œuf de caille et fromage «Boule de Belp»</b>  <b>Rinds Tartar « Simmental» mit dem Messer geschnitten</b>  <b>Wachtelei und «Belper Knolle» Käse</b>                      Beef fillet tartar «Simmental» cut with a knife                      Quail egg and «Belper Knolle» cheese</p>	30	7/8/10
<p><b>Les ravioles aux truffes du Périgord</b>  <b>Parmesan et espuma aux bolets</b>  <b>Périgord Trüffel-Ravioli</b>  <b>Parmesan und Steinpilz Espuma</b>                      Ravioli with Périgord truffles                      parmesan and porcini mushroom espuma</p>	30 / 56	1/3/7

## LES CLASSIQUES DE LA RÉGION – AUS DER REGION – FROM THE REGION

### Allergies\*\*\*

<p><b>L'ardoise Zermattoise - charcuterie et fromages de Zermatt</b>  <b>Zermatter Jausenteller mit lokalen Fleisch- &amp; Käsespezialitäten</b>                      Local dry meat and cheese dish</p>		36	7/8/10
<p><b>Le fromage à rebibes de la Vallée de Conches</b>  <b>Hobelkäse aus dem Goms</b>                      Shaved cheese from the Goms Valley</p>		16 / 24	7
<p><b>La fondue au fromage d'alpage façon ALEX</b>  <b>Walliser Alpkäse Fondue nach Alex Art</b>                      Alp cheese fondue Alex style</p>	par personne	32	7/12
<p><b>La fondue au fromage</b>  <b>au Champagne et truffe noire du Périgord</b>  <b>Käsefondue mit Champagner</b>  <b>und schwarzen Périgord Trüffeln</b>                      Cheese fondue with Champagne                      and black Périgord truffles</p>	par personne	58	7/12
<p><b>La raclette de la fromagerie Horu Käserei de Zermatt</b>  <b>oignons et courgettes marinées</b>  <b>pommes de terre rattes</b>  <b>Raclette mit Käse aus der Zermatter Horu Käserei</b>  <b>Zwiebeln und marinierte Zucchini</b>  <b>Rattes Kartoffeln</b>                      Raclette with cheese from the Horu cheese dairy from Zermatt                      Onions and marinated courgettes                      Rattes potatoes</p>		10	7

## LES PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

### Allergies\*\*\*

<b>Les pâtes fraîches *** Orecchiette à la sauce bolognaise</b> <i>Frische Orecchiette Teigwaren mit bolognese Sauce</i> Fresh Orecchiette pasta with bolognese sauce	<b>30</b>	<b>1/7/10/12</b>
<b>Les pâtes fraîches *** Orecchiette à la sauce tomate, artichaut et burrata</b> <i>Frische Orecchiette mit Tomatensauce, Artischocke und Burrata</i> Fresh Orecchiette pasta with tomato sauce, artichoke and burrata	<b>30</b>	<b>1/7/10/12</b>
<b>Le tartare de filet de bœuf « Simmental » coupé au couteau œuf de caille et fromage «Boule de Belp», servi avec des pommes frites</b> <i>Rinds Tartar «Simmental» mit dem Messer geschnitten Wachtelei und «Belper Knolle» Käse, serviert mit Pommes Frites</i> Beef tartar «Simmental» cut with a knife, quail egg and «Belper Knolle» cheese, served with French fries	<b>56</b>	<b>3/7/10</b>
<b>L'entrecôte de bœuf « Simmental » au beurre d'abricot Légumes de saison et gratin de pommes de terre</b> <i>Rindsentrecôte «Simmental» mit Aprikosen-Butter Saisongemüse und Kartoffelgratin</i> Beef sirloin steak «Simmental» with apricot butter Season vegetables and potato gratin		
<b>L</b>	<b>160 gr</b>	<b>48</b>
<b>XL</b>	<b>200 gr</b>	<b>57</b>
<b>XXL</b>	<b>300 gr</b>	<b>75</b>
<b>Le suprême de volaille élevé au maïs à la sauce aux morilles</b> <b>Légumes de saison et polenta tessinoise à la sauge</b> <i>Maispouletbrust mit Morchelsauce, Saisongemüse Tessiner Polenta mit Salbei</i> Corn fed chicken breast with morel sauce, season vegetables Polenta Ticino style with sage	<b>40</b>	<b>4/6/9/11</b>
<b>Le filet de perche de Rarogne, galette de pain de seigle, espuma de pommes de terre au Fendant et chips de jambon Grand Cru</b> <i>Eglifilet aus Raron, Roggenbrot Knödel, Kartoffelespuma mit Fendant Grand Cru Schinken Chips</i> Pike perch fillet from Raron, rye bread galette, potato espuma with Fendant Grand Cru ham chips	<b>52</b>	<b>1/3/4/7/12</b>

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

**Suisse:** boeuf & porc / Rind & Schwein / beef & porc  
**Irlande :** agneau / Lamm / Lamb, **France:** volaille / Geflügel / chicken

**\*\*\* Ne correspond pas au label 'Fait Maison'**  
**Entspricht nicht dem Label 'Fait Maison'**  
Doesn't match the label 'Fait Maison'

**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 DESSERTS

### Allergies\*\*\*

<b>Le dessert du jour</b> <b>Tagessdessert</b> Dessert of the day	15	
<b>Le royal au chocolat Valrhona et praliné</b> <b>Sorbet à la mandarine</b> <b>Valrhona Schokoladen und Praline Royal, Mandarinen Sorbet</b> Royal of Valrhona chocolate and praline, mandarin sorbet	17	1/3/7/8
<b>La crème brûlée au citron yuzu, sorbet framboise</b> <b>Crème Brûlée mit Yuzu, Himbeer Sorbet</b> Crème brûlée with Yuzu, raspberry sorbet	17	3/7/11
<b>Le baba exotique au Malibu, sorbet mangue</b> <b>Baba exotische Art mit Malibu, Mango Sorbet</b> Baba exotic style with Malibu, mango sorbet	17	3/7
<b>La variation à la pomme, sorbet au romarin</b> <b>Apfel-Variation mit Rosmarin Sorbet</b> Apple variation with rosemary sorbet	17	1/3/7
<b>Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs</b> <b>Käse von hier und dort</b> Cheese from the region and elsewhere	18	7
<b>Nos glaces et sorbets du moment</b> <b>Eis und Sorbet nach Auswahl</b> Ice cream and sorbet according to the selection	5	3/7/8

la boule