

Le Long des Bisses

<i>La salade verte</i>	<i>Lettice Salad / Grüner Salat</i>	7.-
<i>La salade mêlée</i>	<i>Mixed Salad / Gemischter Salat</i>	9.-
<i>Le gratin de pâtes des Alpagnes</i>		25.-

(Jambon, lard, oignons ,sauce tomates et fromage à raclette au lait cru de Brignon)

The cheese-topped dish of macaronis (ham, bacon, onions and tomato sauce)

Gratinierte Alplermakkeroni mit Speck, Schinken Zwiebeln und Tomatensauce

<i>Le steak de boeuf, beurre maison, légumes et pommes pont-neuf</i>	33.-
--	------

Beef steak with homemade butter sauce, vegetables and potatoes

Rindssteak mit hausgemachter Butter, mit grosse Pommes frites und Gemüse

<i>La croûte au fromage</i>	21.-
-----------------------------	------

(Lard, jambon, oeuf et fromage à raclette au lait cru de Brignon)

Cheese on toast(bacon, ham and egg)/ Käseschnitte (Speck, Schinken und Ei)

<i>L'assiette Valaisanne</i>	25.-
------------------------------	------

Air-dried meat from the Valais / Walliserteller

<i>L'assiette de viande séchée</i>	27.-
------------------------------------	------

Dish of air-dried beef / Trockenfleischteller

Les Fondues : *Dès 2 personnes / Prix par personne/ minimum 2 persons / ab 2 Personen*

<i>Nature</i>	<i>plain</i>	<i>nature</i>	22.-
---------------	--------------	---------------	------

<i>Aux herbes</i>	<i>with herbs</i>	<i>mit Kräutern</i>	23.-
-------------------	-------------------	---------------------	------

<i>Aux tomates</i>	<i>with tomatoes</i>	<i>mit Tomaten</i>	24.-
--------------------	----------------------	--------------------	------

<i>Aux échalotes</i>	<i>with shallots</i>	<i>mit Schalotten</i>	24.-
----------------------	----------------------	-----------------------	------

Servie uniquement 2 personnes Minimum 2 persons / ab 2 Personen

<i>La Fondue vigneronne : Crevettes, volaille et boeuf</i>	41.-
--	------

(200 grammes) Avec salade mêlée et pommes pont neuf ou riz

Beef,poultry and shrimps / Served with mixed salad and french fries or rice

Rindfleisch, Geflügel und Krevetten / Serviert mit gemischtem Salat und grosse Pommes frites oder Reis

La Carte Hivernale

Les Entrées

<i>La soupe du Chalet</i>	10.-
<i>The soup of the chalet / Chalet Suppe</i>	
<i>Le rutchee de Grand-Maman</i>	13.-
<i>Grandma's rutchee / Rutchee von der Grossmutter (Käsepfannkuchen)</i>	
<i>Le marbré de canard, chutney de figues</i>	16.-
<i>The marbled of duck, chutney of figs / Ente mit Feigenchutney</i>	
<i>Les gnocchis de pommes de terre façon alpage</i>	15.-
<i>The gnocchis of potatoes alpine recipe / Der gnocchis von Kartoffelnocken nach Äpler Art</i>	
<i>Le jarret de porc au foie gras</i>	19.-
<i>The knuckle of pork in the foie gras / Schweinshaxen mit Gänseleber</i>	

Les Plats principaux

<i>L'entrecôte de bœuf au romarin et balsamic, légumes et pommes pont-neuf</i>	39.-
<i>The rib steak of beef in rosemary and Balsamic, vegetables and potatoes</i>	
<i>Rindsentrecote mit Rosmarin und Basilikum, Gemüse und grosse Pommes frites</i>	
<i>Les rognons de veau grillés au curry, bananes poêlées et riz sauvage</i>	35.-
<i>Veal kidneys roasted in the curry, fried potatoes and wild rice</i>	
<i>Kalbsnieren in Curry mit Bananen gebraten mit wildem Reis serviert</i>	

De Planchouet

<i>Le parmentier de confit d'agneau, salade d'oignons rouges</i>	32.-
<i>The Parmentier of confit of lamb, salad of red onions</i>	
<i>Stampfkartoffeln mit eingekochtem Lammfleisch und rotem Zwiebelsalat</i>	
<i>La souris d'agneau braisée, sauce raz-el-hanout,</i>	
<i>Semoule aux haricots rouges et fruits séchés</i>	36.-
<i>The braised knuckle of lamb, sauce raz-el-hanout, bean emolina in kidney beans and dried fruits</i>	
<i>Geschmorte Lammhaxe mit Sauce "raz-el-hanout" serviert mit Griess, Feuerbohnen und getrockneten Früchten</i>	

Sur Réserve, nous vous proposons un choix de menus.

Merci et Bon Appétit

Dès janvier 2012, fermeture hebdomadaire le mardi soir et le mercredi.

Sauf la semaine de nouvel an et les mois de juillet et août.

Nous donnons la préférence aux paiements en espèces, Ec maestro et Postcard

Les cartes de crédit sont acceptées dès Chf 100.-

We prefer payment by cash, Maestro and Postcards.

Payment by credit card is accepted over the amount of Chf 100.-

Wir bevorzugen Barzahlung in Schweizer Franken, mit Maestro oder Postcard.

Kreditkarten werden

ab einem Betrag von CHF 100.- akzeptiert.

Merci de votre compréhension. TVA 8% incluse

Thank you for your understanding. VAT 8% included

Danke für ihr Verständnis. Inklusive 8% MWST

Provenance des Viandes: Meat provenance : Fleischherkunft :

<i>Bœuf</i>	<i>beef/Rind</i>	<i>Suisse et Brésil</i>	<i>Schweiz/Brasilien</i>
<i>Agneau</i>	<i>Lamb/Lamm</i>	<i>Planchouet, Suisse</i>	<i>Switzerland /Schweiz</i>
<i>Canard</i>	<i>Duck/Ente</i>	<i>France</i>	<i>France/Frankreich</i>
<i>Veau</i>	<i>Veal/Kalb</i>	<i>Suisse</i>	<i>Switzerland /Schweiz</i>