

OVIS

ALPINE KITCHEN

SOUPE

| | |
|--|----|
| Velouté aux cèpes | 14 |
| Bouillon Célestine Bœuf ou légumes | 14 |
| Soupe d'orge Valaisanne | 14 |
| Soupe du jour | 11 |

ENTREE

| | |
|--|---------|
| Langue d'agneau de Zermatt Sureau, vinaigrette aux herbes, graines de tournesol | 18 |
| Risotto Truffes, tomates séchées, pignons de pin vinaigre balsamique | 20 / 26 |
| Tartare d'Hérens 80g / 130g Belper Knolle, toast de bretzel | 22 / 35 |
| Poireau Vinaigrette à l'orange, fumée burrata | 19 |
| Entrée du jour | 16 |
| Buffet de salade et antipasti | 17 |

SPECIALITES D'AGNEAU

| | |
|--|----|
| Jarret d'agneau | 42 |
| Ragoût d'agneau Style oriental | 39 |
| Tagliolini du berger maison Viande séchée d'agneau, aubergine, basilic | 29 |

PLAT PRINCIPAL

| | |
|--|----|
| Filet de bœuf d'Hérens 180g Croûte à la moelle | 62 |
| Longe de bœuf 200 g Café de Paris | 56 |
| Côtelette de veau 300g Sauge, sauce à l'ail noir | 59 |
| Escalope viennoise | 48 |
| Poitrine de poularde de maïs Sauce morilles à la crème | 38 |
| Tagliolini maison Aubergine, basilic | 28 |
| Filet de perche valaisanne Sauce au citron | 38 |
| Plat du jour végétarien | 28 |

ACCOMPAGNER LA VIANDE ET LE POISSON AU CHOIX
Risotto, rösti, riz, tagliolini, frites et légumes de saison

DESSERT

| | |
|--|-------------------|
| Assiette de fromages | 15 |
| Diverses glace et sorbet Avec liqueurs | 4.5 p.b. + 8.5 |
| Parfait à la mandarine Tartelette | 14 |
| Mousse au Toblerone | 16 |
| Dessert du jour | 14 |

Tous les prix sont en francs suisses
et incluent la TVA de 8.1 %