

OVIS

ALPINE KITCHEN

SOUPE

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

ENTREE

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

SPECIALITES D'AGNEAU

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

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf d'Hérens 180g	62
Croûte à la moelle	
Longe de bœuf 200 g	56
Café de Paris	
Côtelette de veau 300g	59
Sauge, sauce à l'ail noir	
Escalope viennoise	48
Poitrine de pouarde de maïs	38
Sauce morilles à la crème	
Tagliolini maison	28
Aubergine, basilic	
Filet de perche valaisanne	38
Sauce au citron	
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	4.5 p.b.
Avec liqueurs	+ 8.5
Parfait à la mandarine	14
Tartelette	
Mousse au Toblerone	16
Dessert du jour	14

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