

OVIS

ALPINE KITCHEN

SOUPE

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

ENTREE

Langue d'agneau de Zermatt Vinaigrette à la mangue et au basilic	18
Gnocchi aux courges Cèpes, herbes aromatiques	22 / 28
Tartare d'Eringer 80 g / 130 g Belper knolle, pain au levain	22 / 35
Jambon de sanglier Pickles au radis à la bière, noix noires	24
Entrée du jour	16
Buffet de salade et antipasti*	18

SPECIALITES D'AGNEAU AU

Jarret d'agneau	48
Ragoût d'agneau Style oriental	42
Tagliolini du berger maison Viande séchée d'agneau, aubergine, basilic	29

SPECIALITES D'GIBIER

Ragoût de chevreuil Gnocchi à la courge, chou rouge, marrons, poires au vin rouge	48
Filet de cerf Gnocchi à la courge, chou rouge, marrons,	56

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf d'Hérens 180 g Croûte à la moutarde, aux noix de pécan, abricot	61
Longe de bœuf 200g Café de Paris sauce	56
Côtelette de veau 300g Sauge, sauce à l'ail noir	59
Escalope viennoise	48
Poulet au curry rouge thaï Basmati riz, légumes au wok	38
Curry rouge thaïlandais Basmati riz, légumes au wok	32
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

Jumis assiette de fromages	15
Diverses glace* et sorbet* Avec liqueurs	4.5 p.b. + 8.5
Parfait aux marrons Dattes au rhum	14
Mousse au Toblerone	16
Dessert du jour	14
Eau-de-vie de foin maison	9

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

