Les Cerniers
La Carte

Pour commencer…

Salade mélée	CHF 9.00
Salade aux malakoffs	CHF 18.00
Soupe de courge, crème de châtaignes et noix caramélisées	CHF 14.00
Rösti valaisan au fromage d'alpage	CHF 16.00
Tartare de bœuf, condiments et toasts	CHF 20.00
Carpaccio de betterave, chèvre et noix	CHF 19.00
Œuf parfait, chanterelles et pommes de terre	CHF 22.00
Assiette valaisanne, viande et fromages	CHF 29.00

Pour continuer…

Filet de canette fumée, purée de panais et jus corsé	CHF 38.00
Entrecôte grillée, sauce morilles	CHF 46.00
Tartare de bœuf, frites, toast et condiments	CHF 39.00
Burger du chef, fromage d'alpage, oignons confits	CHF 33.00
Suprême de pintade, choux glacés et risotto à la betterave	CHF 38.00
Risotto aux champignons de nos sous-bois	CHF 32.00
Filet de truite au beurre blanc, déclinaison de légumes	CHF 42.00
Tagliatelles à la crème de truffe blanche, noix et roquette	CHF 36.00

Les Cerniers
La Carte

Respect des traditions...

Fondue moitié-moitié	CHF 29.00
Fondue à l'ail des ours	CHF 31.00
Croûte au fromage, charcuterie et œuf	CHF 24.00

Nos fondues sont accompagnées de petits pains, cornichons et oignons.
Elles vous sont proposées pour un minimum de 2 personnes.

Pour finir en gourmandise...

Tarte aux fruits maison	CHF 11.00
Tiramisu à la pistache	CHF 13.00
Café Gourmand	CHF 14.00
Pomme d'alpage rôtie, caramel au beurre salé	CHF 14.00
Fondant au chocolat, cœur à l'orange	CHF 15.00
Coupes Glacées Danemark Valaisanne Colonel	CHF 14.00

Pour les enfants...

Pâtes tomates ou beurre	CHF 10.00
Burger du petit montagnard	CHF 16.00
Lasagne de bœuf maison	CHF 15.00

Faites-nous part de vos intolérances ou allergies et nous adapterons les plats à vos demandes.

Provenance des viandes : pintade et canard — France | bœuf — Suisse ou Uruguay | truite — Suisse

Tous nos prix sont en CHF, TVA 8.1% incluse.

Les Cerniers

À la carte

To start...

Mixed green salad	CHF 9.00
Malakoff salad	CHF 18.00
Butternut squash soup, chestnut cream and caramelised walnuts	CHF 14.00
Valaisan rösti with mountain cheese	CHF 16.00
Beef tartare, condiments and toast	CHF 20.00
Beetroot carpaccio, goat's cheese and walnuts	CHF 19.00
Perfect egg, chanterelles and potatoes	CHF 22.00
Valaisan platter — cured meats and cheeses	CHF 29.00

To continue...

Smoked duck breast, parsnip purée and rich jus	CHF 38.00
Grilled ribeye steak, morel sauce	CHF 46.00
Beef tartare, fries, toast and condiments	CHF 39.00
Chef's burger, mountain cheese, caramelised onions	CHF 33.00
Guinea fowl supreme, glazed cabbage and beetroot risotto	CHF 38.00
Wild mushroom risotto	CHF 32.00
Trout fillet with beurre blanc, seasonal vegetables	CHF 42.00
Tagliatelle with white truffle cream, walnuts and rocket	CHF 36.00

Les Cerniers
À la carte

Honouring tradition...

Half-and-half fondue	CHF 29.00
Wild garlic fondue	CHF 31.00
Cheese croûte with charcuterie and egg	CHF 24.00

Our fondues are served with small bread rolls, gherkins and pickled onions.
Available for a minimum of 2 persons.

To finish on a sweet note...

Homemade fruit tart	CHF 11.00
Pistachio tiramisu	CHF 13.00
Café Gourmand	CHF 14.00
Roasted alpine apple, salted caramel	CHF 14.00
Chocolate fondant with orange heart	CHF 15.00
Ice Cream Sundaes Denmark Valaisanne Colonel	CHF 14.00

For the little ones...

Pasta with tomato sauce or butter	CHF 10.00
Little mountain burger	CHF 16.00
Homemade beef lasagne	CHF 15.00

Please let us know about any intolerances or allergies and we will adapt the dishes to your needs.

Meat origins: guinea fowl & duck — France | beef — Switzerland or Uruguay | trout — Switzerland

All prices in CHF, VAT 8.1% included.

Les Cerniers

Die Karte

Zum Starten...

Gemischter Blattsalat	CHF 9.00
Malakoff-Salat	CHF 18.00
Kürbissuppe, Kastaniencreme und karamellisierte Walnüsse	CHF 14.00
Walliser Rösti mit Alpkäse	CHF 16.00
Beef Tatar, Kondimente und Toast	CHF 20.00
Randen-Carpaccio, Ziegenkäse und Walnüsse	CHF 19.00
Perfektes Ei, Pfifferlinge und Kartoffeln	CHF 22.00
Walliser Teller — Charcuterie und Käse	CHF 29.00

Zum Weitermachen...

Geräuchertes Entenfilet, Pastinakenpüree und kräftiger Jus	CHF 38.00
Gegrilltes Entrecôte, Morchelsauce	CHF 46.00
Beef Tatar, Pommes frites, Toast und Kondimente	CHF 39.00
Chefburger, Alpkäse, karamellisierte Zwiebeln	CHF 33.00
Perlhuhn-Suprême, glasierter Kohl und Randensrisotto	CHF 38.00
Waldpilzrisotto	CHF 32.00
Forellenfilet mit Weissweinbutter, Gemüsedeklinationen	CHF 42.00
Tagliatelle mit weisser Trüffelcreme, Walnüssen und Rucola	CHF 36.00

Les Cerniers
Die Karte

Respekt vor den Traditionen...

Fondue moitié-moitié	CHF 29.00
Bärlauch-Fondue	CHF 31.00
Käsecroûte mit Charcuterie und Ei	CHF 24.00

Unsere Fondues werden mit kleinen Brötchen, Cornichons und Silberzwiebeln serviert.
Sie werden für mindestens 2 Personen angeboten.

Zum süssen Abschluss...

Hausgemachte Fruchttarte	CHF 11.00
Pistazie-Tiramisu	CHF 13.00
Café Gourmand	CHF 14.00
Gerösteter Alpapfel, Salzkaramel	CHF 14.00
Schokoladenfondant mit Orangenherz	CHF 15.00

Glacé-Coupes CHF 14.00
Dänemark
Walliserin
Colonel

Für die Kleinen...

Pasta mit Tomatensauce oder Butter	CHF 10.00
Kleiner Bergburger	CHF 16.00
Hausgemachte Rindslasagne	CHF 15.00

Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit — wir passen die Gerichte gerne an.

Fleischherkunft: Perlhuhn & Ente — Frankreich | Rindfleisch — Schweiz oder Uruguay | Forelle — Schweiz

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. 8.1%.