

NOTRE CARTE DE SAISON

entrée plat

Pour commencer et petites fâims :

Salade verte – grüner Salat – green salad 	8.--	
Salade composée selon l'inspiration – gemischter Salat – mixed salad  	12.--	
Beignets de Vinzel, salade verte Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat Cheese fritters Vinzel style, green salad	19.--	26.--
Velouté de courge et ses graines torréfiées au cacao  Kürbiscremesuppe und seine an Kakao gerösteten Kerne Pumpkin cream soup with roasted seeds	14. --	
Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten Filets of perch meuniere with citrus fruits salad	22.--	
Bûche de foie gras aux marrons, chutney de céleri et Granny Smith Gänseleber- und Kastanienroulade mit Sellerie Chutney und Granny Smith Apfel Foie gras with chestnuts, celery and apple chutney	27. --	
Terrine maison de lièvre aux cornes d'abondance, pickles aux épices Hausgemachte Hasenterrine mit Totentrompeten, Gewürzpickles Homemade Terrine of hare with horn of plenty and pickles	22. --	
Mi-cuit de saumon de Lostallos, coleslaw d'automne Halbgebratener Lachs aus Lostallos, Herbst Coleslaw-Salat Half-cooked salmon from Lostallos, coleslaw	26. --	



Sans gluten



Sans lactose

plat

Du boucher et de l'éleveur :

Filet de bœuf façon Rossini, légumes de notre primeur

52. --

Sautiertes Rindsfilet Rossini, Gemüse aus der Region

Beef filet "Rossini", fresh vegetables

Suprême de poulet du Pays aux morilles, spaghetti frais et légumes de saison

38. --

Bauernhähnchenbrust mit Morcheln, frische Spaghetti, Gemüse aus der Region

Chicken breast with mushroom cream sauce, fresh tagliatelle, mixed vegetables

Tartare de bœuf arrosé selon votre désir, accompagné de pommes frites et toast brioché

38.--

Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites

Beef tartar flavoured according to your taste with toast and French fries

Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison

46.--

Kalbsgeschnetzelttes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse

Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables

Noisettes de chevreuil grillées, sauce au Porto et ses garnitures automnales

52. --

Gebratenes Rehnüsschen, Portwein-Sauce und seine herbstlichen Garnituren

Roasted medallions of venison loin, port wine sauce and its autumn garniture

Civet de cerf façon grand-mère et ses garnitures automnales

39. --

Hirschpfeffer nach Grossmutter-Art und seine herbstlichen Garnituren

Jugged venison and its autumn garniture

Selle de chevreuil en 2 services et ses garnitures automnales (min. 2 personnes)

62. --/pers

Hirschrücken (2 Services) und seine herbstlichen Garnituren (min. 2 Personen)

Saddle of venison and its autumn garniture

Arrivage de gibier du Valais

selon arrivage

Wild des Tages aus dem Wallis

The hunt of the day from Wallis

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, frites, pommes vapeurs, pommes écrasées, spaghetti frais ou roesti.

Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur Auswahl : Reis, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln, frische Spaghetti oder Rösti

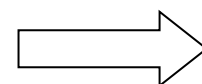
All our dishes are served with choice of , rice, french fries, rösti, boiled potatoes, crushed potatoes or fresh spaghetti.



Sans gluten



Sans lactose



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

plat

Du poissonnier et du pêcheur :

Filets de perche du Lötschberg meunière ou au beurre blanc citronné, légumes de saison

43.--

Eglifilets aus Lötschberg nach Müllerinnenart oder an zitronierter Buttersauce, Gemüse aus der Region
Filets of perch from Lötschberg meuniere or light lemon cream sauce, vegetables of the day

Filet d'omble de Chamby snacké, mousseline de céleri pomme à l'huile de noisette

40. --

Kurz sautiertes Saiblingfilet aus Chamby, Sellerie-Mousseline mit Haselnussöl
Char filet from Chamby pan fried, celery mousseline and hazelnut oil

Noix de St-Jacques au tandoori, crème d'épinards aux saveurs d'Inde, carottes confites

Jakobsmuschel Tandoori, Spinatcrème mit indischen Aromen, kandierte Karotten
Pan fried scallops Tandoori, spinach cream "Indian flavor, candied carrots

Pavé de saumon de Lostalio sur son lit de purée de betterave

42. --

Steak vom Lachs aus Lostalio gebettet auf seinem Randen-Püree
Grilled Salmon from Lostalio on bed of red beets purée

***Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, frites, pommes
vapeurs, pommes écrasées, spaghetti frais ou roesti.***

Folgende Beilagen stehen bei den Hauptgängen zur Auswahl : Reis, Pommes
Frites, Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln, frische Spaghetti oder Rösti

All our dishes are served with choice of , rice, french fries, rösti, boiled potatoes,
crushed potatoes or fresh spaghetti.

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

Tous nos plats sont proposés en demi-portion

Alle Gerichte werden in halben Portionen angeboten

All our dishes can be served as children portion

16.--



Sans gluten



Sans lactose

plat

Pour les becs à bonbons :

Moelleux au chocolat noir et sa glace vanille (15 minutes)

Warmer Schokoladenkuchen und seine Vanille Glace

Warm chocolate cake with vanilla ice cream

14. --

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

Crème brûlée with Bourbon vanilla



13. --

Poire pochée façon vin chaud et sa glace

Pochierte Rotwein-Birne und seine Glace

Poached pear in red wine, ice cream

13. --

Verrine aux marrons, crème vanillée et meringue

Verrine mit Marronen, Vanille-Crème und Meringue

Chestnut verrine with vanilla cream and meringue

14. --

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad



12. --

Tarte Tatin

Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce

Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream

8. --

+ 2. --

Tarte ou gâteau du jour

Kuchen und Torte nach Tagesangebot

Daily choice of cake and tart

7. --

Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux

Käse als Nachspeise oder Portion

Cheese dessert or cheese portion

9.-- / 16.--

Chef de cuisine

Sharat Rajan

Maître d'hôtel

Denis Ritter

Veau : Suisse

Volaille : Suisse

Cerf : Espagne

Boeuf : Suisse

Chevreuil : Autriche

Poissons : Suisse, Canada

Nos collaborateurs au restaurant se tiennent à votre disposition pour toute question concernant les allergies et les différentes intolérances



Sans gluten



Sans lactose

TVA .7.7% incl. inkl. 7.7% MwSt. incl. 7.7% VAT



Sans gluten



Sans lactose

