



Saveurs du Valais
Walliser Genuss



UNE TRADITION QUI DURE | EINE TRADITION, DIE ANHÄLT.

Bienvenue dans notre univers familial, où l'histoire et l'hospitalité se rencontrent depuis plus de 60 ans! En décembre 2023, notre fondateur et patriarche bien-aimé Joseph Michellod nous a quitté. Sa passion pour la cuisine et son dévouement pour la Sarvaz ont été une source d'inspiration pour nous tous. Nous nous engageons à perpétuer son héritage.

Nous travaillons avec des produits frais. C'est pourquoi certains plats peuvent nécessiter un certain temps de préparation. Mais nous sommes convaincus que votre patience sera récompensée par de belles saveurs qui nous tiennent à cœur.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

Famille Michellod

Willkommen in unserer familiären Welt, in der Geschichte und Gastfreundschaft seit über 60 Jahren aufeinanderzutreffen! Im Dezember 2023 hat uns unser geliebter Gründer und Patriarch Joseph Michellod verlassen. Seine Leidenschaft für die Küche und sein Engagement waren eine Quelle der Inspiration für uns alle. Wir verpflichten uns, sein Erbe mit derselben Leidenschaft und Hingabe fortzusetzen.

Wir arbeiten mit frischen Zutaten. Deshalb können einige Gerichte eine gewisse Zubereitungszeit erfordern. Aber wir sind überzeugt, dass Ihre Geduld durch wunderbare Aromen belohnt wird, die uns am Herzen liegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Famille Michellod

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande. | Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.



LA SYMPHONIE DES SAVEURS ESTIVALES

**SOUPE FROIDE DE COURGETTES
SÉRAC | VIANDE SÉCHÉE MAISON**
KALTE ZUCCHETTENSUPPE
ZIGER | HAUSGEMACHTES TROCKENFLEISCH



**POÊLÉE DE CHANTERELLES SAUTÉES
OEUF | ESPUMA À L'AIL**
PIFFERLINGE-PFANNE | EI | KNOBLAUCH-ESPUMA



**FILET DE VEAU | SAUCE AU CITRON
LÉGUMES | PÂTES**
KALBSFILET | ZITRONENSAUCE
GEMÜSE | NUDELN



**TIRAMISU REVISITÉ
AMARETTO & CHOCOLAT
FRUITS FRAIS**
NEU INTERPRETIERTER TIRAMISU
AMARETTO & SCHOKOLADE
FRISCHE FRÜCHTE

1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRINCIPAL ET FROMAGES OU DESSERT 66.--
1 VORSPEISE NACH WAHL, HAUPTGANG UND DESSERT

2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET FROMAGES OU DESSERT 75.--
2 VORSPEISEN, HAUPTGANG UND DESSERT

+ ASSIETTE DE FROMAGES VALAISANS & DESSERT +9.--
+ VERSCHIEDENE WALLISER KÄSE & DESSERT



Relais
de la
Sarvaz

SALADES & ENTRÉES DE SAISON

	ENTRÉE PLAT
SALADE VERTE GRÜNER SALAT	8.--
SALADE MÊLÉE GEMISCHTER SALAT	10.-- 18.--
SOUPE FROIDE DE COURGETTES SÉRAC VIANDE SÉCHÉE MAISON	14.--
KALTE ZUCCHETTENSUPPE ZIGER HAUS-TROCKENFLEISCH	
POÊLÉE DE CHANTERELLES	17.--
OEUF ESPUMA À L'AIL PFIFFERLINGE-PFANNE EI KNOBLAUCH-ESPUMA	
SALADE SARVAZ	18.-- 30.--
SALADES, SÉRAC GRILLÉ, JAMBON CRU, ŒUF ET CROÛTONS GEGRILLTER ZIGER (FRISCHKÄSE), EI, SALAT, ROHSCHINKEN UND CROUTONS	
SALADE DU PÊCHEUR	23.-- 36.--
TRUITE DE VIONNAZ (VS) MARINÉE RATATOUILLE FROIDE, CROÛTONS, SALADES MARINIÈRE FORELLE AUS VIONNAZ (VS) RATATOUILLE, CROUTONS, SALAT	
SALADE DU CAMPEUR	20.-- 32.--
ROASTBEEF FROID, SAUCE TARTARE ET SALADES KALTES ROASTBEEF, TATARSAUCE, SALAT +3.-- SUPPLÉMENT FRITES/AUF SCHLAG POMMES	
SALADE DU MONTAGNARD	19.-- 31.--
SALADE COMPOSÉE OEUF VIANDE SÉCHÉE DÉS DE VIEUX FROMAGE GEMISCHTER SALAT EI TROCKENFLEISCH WÜRFEL VON GEREIFTEM KÄSE	

LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH



ESCARGOTS GRATINÉS 15.-- | 30.--
SCHNECKEN GRATINIERT

6 PCE | 12PCE

FILETS DE PERCHES DU VALAIS EGLI FILET AUS DEM WALLIS

LES PLATS EN PORTION SONT SERVIS
AVEC UNE SALADE MÊLÉE ET GARNITURE
À CHOIX: RIZ, PÂTES, FRITES OU
POMMES DE TERRE RISOLÉES.

SUPPLÉMENT POUR UNE GARNITURE AVEC
UNE ENTRÉE: 3.--

DIE PORTIONSGERICHTE WERDEN MIT
EINEM GEMISCHTEN SALAT SERVIERT UND
BEILAGE NACH WAHL: REIS, NUDELN,
BRATKARTOFFELN ODER POMMES

ZUSCHLAG FÜR EINE BEILAGE MIT EINER
VORSPEISE: 3.--

ENTRÉE: 29.-- | PLAT 53.--





Relais
de la
Sarraz

LES JOYAUX GOURMANDS

ENTRECOTE DE BOEUF 41.--
FAÇON NOËLLA*
- POIVRE CONCASSÉ & ÉCHALOTES-
Frites | Légumes
*MAMAN DU CHEF**

ENTRECOTE VOM RIND
NACH NOËLLA-ART*
(KÖRNIGER PFEFFER & SCHALOTTEN)
POMMES | GEMÜSE
*MUTTER DES CHEFS**

FILET DE VEAU SAUCE AU CITRON 45.--
Légumes | Pâtes
KALBSFILET | ZITRONENSAUCE
GEMÜSE | NUDELN

FILET DE SAUMON DES GRISONS 39.--
Sauce vierge | Riz | Légumes
LACHSFILET AUS GRAUBÜNDEN
SAUCE VIERGE | RIZ | GEMÜSE

SUPRÊME DE POULET | RATATOUILLE
Sauce tomate | Pommes risolées
POULETBRUST | TOMATENSAUCE 31.--
HAUSGEMACHTE RATATOUILLE
BRATKARTOFFELN

LASAGNE ARTISANALE 31.--
DE BOEUF & VEAU
Salade verte en entrée
LASAGNE MIT RIND- UND KALBFLEISCH,
MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE

LES TARTARES

ENTRÉE | PLAT

TARTARE DE BŒUF TRADITION

RINDSTATAR TRADITION 26.-- | 39.--

TARTARE DE BŒUF AU WASABI

RINDSTATAR MIT WASABI 27.-- | 40.--



TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES

TATAR AUS GETROCKNETEN TOMATEN

17.-- | 31.--

LES TARTARES SONT SERVIS
AVEC UN BOUQUET DE SALADES,
TOASTS OU FRITES

Die Tatar sind mit einem Salat serviert
mit Toast oder Pommes Frites.

LE MENU DU JOUR

SERVI À MIDI 25.--
DU MERCREDI AU VENDREDI

MITTAGSMENÜ
VON MITTWOCH BIS FREITAG

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



LES CHOIX POUR LES PALAIS AVERTIS

LES FONDUES

60 % fromages d'alpages & 40 % gruyère
dès 2 personnes

FONDUE AU FROMAGE NATURE 26.--
 KÄSEFONDUE NATUR

**FONDUE AUX TOMATES ET
 POMMES DE TERRE** 28.--
 KÄSEFONDUE MIT TOMATEN
 UND KARTOFFELN

FONDUE AUX CHANTERELLES 30.--
 PFIFFERLING-FONDUE



PRIX PAR PERSONNE
 PREIS PRO PERSON

LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT

ASSIETTE VALAISANNE 21.-- | 31.--
 WALLISER TELLER

**ASSIETTE DE
 VIANDE SÉCHÉE MAISON** 23.-- | 33.--
 TROCKENFLEISCH TELLER HAUSGEMACHT

LES METS VÉGÉTARIENS

TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES
TATAR AUS GETROCKNETEN TOMATEN
ENTRÉE | PLAT
 17.-- | 31.--

**POÊLÉE DE PÂTES AU PESTO ROSSO
 À LA RATATOUILLE ET BASILIC**
 PASTA-PFANNE MIT PESTO ROSSO
 HAUS-RATATOUILLEGEMÜSE | BASILIKUM
 25.--

SUPPLÉMENT JAMBON CRU: +CHF 3.--
 ZUSCHLAG ROHSCHINKEN: +CHF 3.--

planted. STEAK VÉGÉTAL 28.--
SAUCE BARBECUE | FRITES | LÉGUMES

planted. "STEAK" | BARBECUE-SAUCE
POMMES | GEMÜSE



Planted est une entreprise suisse spécialisée dans la création d'alternatives végétales, fabriquées à partir d'ingrédients naturels et sans additifs. Engagée pour une alimentation durable, elle propose des produits riches en protéines, avec un impact minimal sur l'environnement.



Relais
de la
Sarvaz



LE PARADIS SUCRÉ

DOUCEURS FAITES MAISON

CRÈME BRÛLÉE FRAMBOISES & COCO
GEBRANNTER CREME HIMBEEREN & KOKOS
14.--

TIRAMISU REVISITÉ 15.--
AMARETTO & CHOCOLAT | FRUITS FRAIS
NEU INTERPRETIERTER TIRAMISU
AMARETTO & SCHOKOLADE
FRISCHE FRÜCHTE

TRIO DE DESSERTS DE SAISON 15.--
DREI SOMMERLICHE LECKEREIEN

PARFAIT GLACÉ | SPECULOOS 15.--
MIEL DE RHODODENDRON | POMMES
EIS-PARFAIT | SPEKULATIUS
RHODODENDRONHONIG | GRÜNE ÄPFEL

 **LACTOSE FREE**  **GLUTEN FREE**
FINANCIER AUX AMANDES 15.--
& MOUSSE AU CITRON
MANDELN-FINANZGEBÄCK
ZITRONEN-MOUSSE

FROMAGES VALAISANS 15.--
VERSCHIEDENE WALLISER KÄSE

LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

COUPE ÉCUREUIL 13.--
2 BOULES NOISETTES ET 1 BOULE
VANILLE, CRÈME

2 KUGELN HASELNUSS UND 1 KUGEL
VANILLEEIS MIS RAHM

PALETTE DE SORBET 14.--
3 BOULES DE SORBETS,
COULIS DE FRUITS

3 SORBETKUGELN
MIT FRÜCHTENCULIS

COUPE "SARVAZ" 14.-- | 8.--
SALADE DE FRUITS FRAIS, 1 BOULE
VANILLE, 1 BOULE FRAISES ET CRÈME

FRISCHE FRÜCHTE MIT 1 KUGEL
ERDBEERE, 1 KUGEL VANILLEEIS, RAHM

CAFÉ GLACÉ 14.-- | 8.--
3 BOULES MOCCA, ESPRESSO
ET CRÈME

3 KUGELN MOCCA EIS, KAFFE
UND RAHM

MERINGUE GLACÉE 14.-- | 8.--
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE,
MERINGUES DE LA GRUYÈRE ET CRÈME

1 KUGEL VANILLEEIS UND 1 KUGEL
ERDBEEREIS, GREYERZER MERINGUE
UND RAHM

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

LA COUPE DANEMARK 14.-- | 8.--

3 BOULES VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME

3 KUGELN VANILLEEIS,
SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

LE SORBET CITRUS 15.-- | 8.--

3 BOULES CITRON
ET LIQUEUR DE CITRON

3 KUGELN ZITRONENSORBET
MIT ZITRONENLIKÖR

LE SORBET VALAISAN 15.-- | 8.--

3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE

3 KUGELN APRIKOSENSORBET
MIT ABRICOTINE

LE SORBET "WILLIAMS" 15.-- | 8.--

3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE

3 KUGELN BIRNENSORBET
MIT WILLIAMS SCHNAPS

**LA COUPE BAILEYS,
AMARETTO OU WHISKY** 15.-- | 8.--

3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU
AMARETTO OU WHISKY

3 KUGELN VANILLEEIS UND BAILEYS
DER AMARETTO ODER WHISKY

LA COUPE À DEUX 26.--

5 ARÔMES À CHOIX,
SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME

5 KUGELN EIS NACH WAHL MIT
FRISCHE FRÜCHTEN UND RAHM

NOS ARÔMES

UNSERE AROMEN

VANILLE

PISTACHE

MOCCA

POIRE

CHOCOLAT

CITRON

NOISETTE

FRAISE

CARAMEL

ABRICOT

PRIX PAR BOULE: 3.50

PREIS PRO KUGEL: 3.50

SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY: 1.50

ZUCHLAG FÜR SCHLAGRAHM: 1.50

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.