



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.



## LES DÉLICES DE LA SAISON

---

TARTARE DE SAUMON DE LOSTALLO (GRISONS)  
ASPERGES DE SAILLON | AIL DES OURS | BOUQUET DE SALADES  
LACHS-TARTAR AUS LOSTALLO (GRAUBÜNDEN)  
SPARGEL AUS SAILLON | BÄRLAUCH | SALATBOUQUET



FEUILLETÉ FAIT MAISON AUX ASPERGES  
MORILLES ET SOT-L'Y-LAISSE SAUTÉS  
HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT SPARGEL  
GEBRATENE MORCHELN UND HUHN-PFAFFENSCHNITTCHEN



FILET D'AGNEAU RÔTI AU THYM  
GALETTES DE POMMES DE TERRE | BOUQUET DE LÉGUMES  
LAMMFILET MIT THYMIAN GEBRATEN  
KARTOFFELGALETTEN | GEMÜSEBOUQUET



MOUSSE AU TOBLERONE BLANC  
COMPOTÉE DE RHUBARBE DE SAILLON | FRAISES  
WEISSES TOBLERONE-MOUSSE  
RHABARBERKOMPOTT AUS SAILLON | ERDBEEREN

1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT	75.--
1 VORSPEISE NACH WAHL, HAUPTGANG UND DESSERT	
2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT	89.--
2 VORSPEISEN, HAUPTGANG UND DESSERT	
+ ASSIETTE DE FROMAGES VALAISANS & DESSERT	+9.--
+ VERSCHIEDENE WALLISER KÄSE & DESSERT	



## LES GOURMANDISES DU MOMENT

**6 PCE | 12PCE**  
**ESCARGOTS GRATINÉS** 15.-- | 30.--  
ÜBERBACKENE SCHNECKEN

**SALADE VERTE** 8.--  
GRÜNER SALAT

**SALADE MÊLÉE** 10.--  
GEMISCHTER SALAT

**CRÈME D'ASPERGES** 14.--  
**ESPUMA AUX HERBES | FLÛTE SALÉE**  
SPARGELCREMESUPPE  
KRÄUTER-ESPUMA | SALZIGE STÄNGEL

**TARTARE DE SAUMON DE LOSTALLO (GR)**  
**ASPERGES | AIL DES OURS**  
**BOUQUET DE SALADES**  
LACHS-TARTAR AUS LOSTALLO (GR)  
SPARGEL AUS SAILLON | BÄRLAUCH  
SALATBOUQUET

**ENTRÉE | PLAT**  
30.-- | 45.--

**FEUILLETÉ AUX ASPERGES**  
**MORILLES ET SOT-L'Y-LAISSE SAUTÉS**  
HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK  
MIT SPARGEL | MORCHELN  
HUHN-PFAFFENSCHNITTCHEN

**ENTRÉE | PLAT**  
27.-- | 40.--

**OEUF NUAGE**  
**SAUCE AUX MORILLES ET ASPERGES**  
WOLKEN-EI | MORCHELN | SPARGELSAUCE  
19.--



**LES DÉLICIEUSES ASPERGES  
DE SAILLON  
SAUCE MAYONNAISE MAISON**

DEN KÖSTLICHEN SPARGEL  
VON SAILLON MIT  
HAUSGEMACHTER MAYONNAISE

**ENTRÉE | PLAT\***  
18.-- | 36.--

\*LA PORTION EN PLAT EST SERVIE EN 2 FOIS.  
\*DAS PORTIONSGERICHT WIRD ZWEI MAL SERVIERT.



**JAMBON CRU D'ANNIVIERS**  
ROHSCHINKEN AUS ANNIVIERS

7.-- / l'assiette





## SPÉCIALITÉS VALAISANNES

### NOS FONDUES

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

#### FONDUE AU FROMAGE NATURE

KÄSEFONDUE NATUR 26.--

#### FONDUE À L'AIL DES OURS 28.--

KÄSEFONDUE MIT BÄRLAUCH

#### FONDUE AUX MORILLES 33.--

KÄSEFONDUE MIT MORCHELN

PRIX PAR PERSONNE | PREIS PRO PERSON

### NOTRE ALTERNATIVE VÉGÉTALE

STEAK **planted.** | FRITES | LÉGUMES

**planted.** STEAK | POMMES | GEMÜSE

28.--



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.

### LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT

ASSIETTE VALAISANNE 21.-- | 31.--

WALLISER TELLER

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE 23.-- | 33.--

TROCKENFLEISCH TELLER

POÊLÉE DE PÂTES 26.--  
SAUCE À LA CRÈME D'ASPERGES

NUDELNPFANNE  
SPARGELCREME-SAUCE

+ JAMBON CRU/+ ROHSCHINCKEN 3.--



### 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% de TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MwSt.



## LES JOYAUX GOURMANDS



**FILET D'AGNEAU RÔTI | THYM** 51.--  
**GALETTES DE POMMES DE TERRE**  
GEBRATENES LAMMFILET  
THYMIAN | KARTOFFELGALETTEN

**ENTRECOTE DE BOEUF SUISSE**  
**SAUCE MORILLES | FRITES** 48.--  
ENTRECOTE VOM SCHWEIZER RIND  
MORCHEL-SAUCE | POMMES

**OSSO BUCCO DE PORC** 23.--  
**AUX PETITS LÉGUMES | PÂTES**  
SCHWEIN-OSSOBUCCO  
MIT GEMÜSE | NUDELN

**BLANQUETTE DE VEAU** 39.--  
**ASPERGES | CAROTTES | RIZ PILAF**  
KALBSRAGOUT | SPARGEL  
KAROTTEN | PILAFREIS

**SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE** 41.--  
**AUX AROMATES | PÂTES**  
GESCHMORTE LAMMHAXE  
HAUS-GEWÜRZE | NUDELN

**FILET DE SAUMON SUISSE** 39.--  
**ESTRAGON | RIZ PILAF**  
SCHWEIZER LACHSFILET  
ESTRAGON | PILAFREIS

Tous les plats sont servis avec des légumes.  
Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert.

### LES INCONTURNABLES FILETS DE PERCHES DU VALAIS DU GRAND-PÈRE JOSEPH

La portion est servie avec une salade  
mêlée en entrée et une garniture à  
choix : pâtes, riz, frites ou  
galettes de pommes de terre maison

Supplément pour une garniture  
avec l'entrée : 3.--

### EGLI FILET AUS DEM WALLIS

Das Portionsgericht wird mit einem  
gemischten Salat serviert und Beilage  
nach Wahl: Nudeln, Pommes, Reis oder  
hausgemachte Kartoffelgaletten

Zuschlag für eine Beilage mit einer  
Vorspeise : 3.--

**ENTRÉE: 29.-- | PLAT 53.--**



### TARTARE DE BOEUF SUISSE BOUQUET DE SALADES TOAST OU FRITES

TARTAR VOM SCHWEIZER RIND  
SALATBOUQUET  
TOAST ODER POMMES

**ENTRÉE: 26.-- | PLAT 39.--**

# Relais de la Sarvaz

## NOS DESSERTS FAITS MAISON



**MOUSSE AU TOBLERONE BLANC  
RHUBARBE | FRAISES** 15.--  
WEISSES TOBLERONE-MOUSSE  
RHABARBER | ERDBEEREN



**CRÈME BRÛLÉE CARAMEL BEURRE SALÉ  
CRÈME BRÛLÉE** 14.--  
MIT GESALZENER KARAMELLBUTTER



**ÎLE FLOTTANTE | PÊCHE DES VIGNES  
ÎLE FLOTTANTE | WEINBERGPFIRSICH** 14.--  
Im Wasserbad gekochter gezuckerter Eischnee



**TRIO DE DESSERTS DE SAISON** 15.--  
DREI FRÜHLINGS-LECKEREIEN



**MOUSSE CITRON YUZU | MERINGUES  
MANGUE | SORBET POIRE** 15.--  
YUZU-ZITRONENMOUSSE | MERINGUE  
MANGO | BIRNENSORBET

**ASSIETTE DE 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  
ERDBEEREIS, 1 KUGEL VANILLEEIS, RAHM

**CAFÉ GLACÉ** 14.-- | 8.--  
3 BOULES MOCCA, ESPRESSO  
ET CRÈME  
3 KUGELN MOCCA EIS, ESPRESSO  
UND RAHM

**MERINGUE GLACÉE** 14.-- | 8.--  
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE,  
MERINGUES DE LA GRUYÈRE ET CHANTILLY  
1 KUGEL VANILLEEIS UND 1 KUGEL  
ERDBEEREIS, GREYERZER MERINGUE  
UND SCHLAGRAHM



## 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: 4.00**

**PREIS PRO KUGEL: 4.00**

**SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY: 1.50**

**ZUCHLAG FÜR SCHLAGRAHM: 1.50**