



Saveurs du Valais
Walliser Genuss

Relais
de la
Sarvaz



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 aufeinandertreffen! 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 PASTÈQUE ET MELON
CROUSTILLES DE PERCHES | SORBET MELON**
KALTE SUPPE AUS WASSERMELONE UND MELONE
KNUSPRIGE EGLIFILET | MELONENSORBET



**CASSOLETTE AUX CHANTERELLES
PETITS POIS | OEUF | ESPUMA À L'AIL**
PFIFFERLINGE-CASSOLETTE | ERBSEN | EI | KNOBLAUCH-ESPUMA



**RACKS D'AGNEAU AUX HERBES DU JARDIN
ECRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES
SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON**
LAMMRACKS MIT KRÄUTERN AUS DEM GARTEN
GESTAMPFTE KARTOFFELN MIT OLIVEN
UND GEMÜSE



**VERRINE AUX FRUITS DE SAISON & SON SORBET
GÉNOISE MAISON**
VERRINE MIT SAISONFRÜCHTEN & SORBET
HAUSGEMACHTER BISKUITBODEN

1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
1 VORSPEISE NACH WAHL, HAUPTGANG UND DESSERT

69.--

2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
2 VORSPEISEN, HAUPTGANG UND DESSERT

84.--



SALADES & ENTRÉES DE SAISON

ENTRÉE | PLAT
SALADE VERTE/MÊLÉE 10.-- | 18.--
GRÜNER/GEMISCHTER SALAT



POTAGE MÉDIÉVAL 10.--
CAROTTES VIOLETTES | CROÛTONS | NOISETTES
VIOLETTE KAROTTEN | CROUTONS | HASELNÜSSE

CASSOLETTE AUX CHANTERELLES
PETITS POIS | OEUF | ESPUMA À L'AIL
PFIFFERLINGE-CASSOLETTE | EI
ERBSEN | KNOBLAUCH-ESPUMA 18.--

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.--
SAUMON MARINÉ, RATATOUILLE FROIDE, CROÛTONS, SALADES ET VINAIGRETTE
MARINIERTER LACHS, KALTES RATATOUILLE, CROUTONS, SALAT UND VINAIGRETTE

SALADE DU CAMPEUR 20.-- | 32.--
ROASTBEEF FROID, SAUCE TARTARE ET SALADES
KALTES ROASTBEEF, TATARSAUCE, SALAT

SALADE DU BERGER 19.-- | 31.--
TOASTS DE FROMAGE DE CHÈVRE DU VALAIS AU MIEL DE LOURTIER, JAMBON CRU ET SALADES
ZIEGENKÄSE-TOASTS MIT HÖNIG, ROHSCHINKEN UND SALAT

SOUPE FROIDE 17.--
PASTÈQUE ET MELON
CROUSTILLES DE PERCHES | SORBET MELON
KALTE WASSERMELONE- UND MELONESUPPE
KNUSPRIGE EGLIFILET | MELONENSORBET

LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH



6 PCE | 12PCE
ESCARGOTS GRATINÉS 16.-- | 29.--
SCHNECKEN GRATINIERT

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, BLÉ, PÂTES, FRITES OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES.

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

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

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

ENTRÉE: 29.-- | PLAT 53.--





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**

RACKS D'AGNEAU 45.--
HERBES DU JARDIN | ECRASÉE DE
POMMES DE TERRE AUX OLIVES
LÉGUMES

LAMMRACKS MIT KRÄUTERN AUS DEM
 GARTEN | GESTAMPFTE KARTOFFELN
 MIT OLIVEN | GEMÜSE

FILET DE SAUMON DES GRISONS 41.--
SAUCE VIERGE | RIZ | LÉGUMES
 LACHSFILET AUS GRAUBÜNDEN
 SAUCE VIERGE | PILAFREIS | GEMÜSE

 **TRAVERS DE PORC BRAISÉS** 26.--
MIEL & EPICES | BLÉ | LÉGUMES
 GESCHMORTE SPARE-RIBS
 HONIG & GEWÜRZE | WEIZEN | GEMÜSE

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 22.-- | 39.--

TARTARE DE BŒUF AU WASABI
 RINDSTATAR MIT WASABI 23.-- | 40.--

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

LES TARTARES SONT SERVIS
 AVEC UN BOUQUET DE SALADES
 ET SOIT TOASTS OU FRITES
 DIE TATAR SIND MIT EINEM SALAT SERVIERT
 DAZU ENTWEDER TOAST ODER POMMES FRITES

LE MENU DU JOUR

SERVI À MIDI 25.--
DU MERCREDI AU VENDREDI

MITTAGSMENÜ
 VON MITTWOCH BIS FREITAG



LES CHOIX POUR LES PALAIS AVERTIS

LES FONDUES

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

FONDUE AU FROMAGE NATURE 25.--
KÄSEFONDUE NATUR

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

FONDUE AUX CHANTERELLES 29.--
PFIFFERLING-FONDUE



PRIX PAR PERSONNE
PREIS PRO PERSON

LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT

ASSIETTE VALAISANNE 19.-- | 29.--
WALLISER TELLER

**ASSIETTE DE
VIANDE SÉCHÉE** 20.-- | 30.--
TROCKENFLEISCH TELLER

LES METS VÉGÉTARIENS

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

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

POÊLÉE DE PÂTES 25.--
À LA RATATOUILLE ET BASILIC
SUPPLÉMENT JAMBON CRU: +CHF 3--
PASTAPFANNE | RATATOUILLE-GEMÜSE
BASILIKUM
ZUSCHLAG ROHSCHINKEN: +CHF 3.--



Relais
de la
Sarvaz



LE PARADIS SUCRÉ

CRÈME BRÛLÉE CITRON VERT 14.--
GEBRANNTÉ CREME MIT LIMETTEN

VERINE AUX FRUITS DE SAISON 15.--
& SON SORBET | GÉNOISE MAISON
VERRINE MIT SAISONFRÜCHTEN & SORBET
HAUSGEMACHTER BISKUITBODEN

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

 **POIRE POCHÉE FAÇON MÉDIÉVALE**
VIN ROUGE | BISCUIT À LA CANNELLE
MITTELALTERLICH POCHIERTE BIRNE
ROTWEIN | ZIMTBISKUIT 13.--



PETIT VACHERIN GLACÉ MAISON 15.--
KLEINER HAUSGEMACHTER
GEFRORENER VACHERIN

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



LE PARADIS SUCRÉ

LES TENTATIONS GIVRÉES

LA COUPE DANEMARK

3 BOULES VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME

3 KUGELN VANILLEEIS,
SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

LE SORBET CITRUS

3 BOULES CITRON
ET LIQUEUR DE CITRON

3 KUGELN ZITRONENSORBET
MIT ZITRONENLIKÖR

LE SORBET VALAISAN

3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE

3 KUGELN APRIKOSENSORBET
MIT ABRICOTINE

LE SORBET "WILLIAMS"

3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE

3 KUGELN BIRNENSORBET
MIT WILLIAMS SCHNAPS

LA COUPE BAILEYS, AMARETTO OU WHISKY

3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU
AMARETTO OU WHISKY

3 KUGELN VANILLEEIS UND BAILEYS
DER AMARETTO ODER WHISKY

LA COUPE À DEUX

5 ARÔMES À CHOIX,
SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME

5 KUGELN EIS NACH WAHL MIT
FRISCHE FRÜCHTEN UND RAHM

COUPE | MINI

14.-- | 8.--

15.-- | 8.--

15.-- | 8.--

15.-- | 8.--

15.-- | 8.--

26.--

NOS ARÔMES

UNSERE AROMEN

VANILLE

MOCCA

CHOCOLAT

NOISETTE

CARAMEL

PISTACHE

POIRE

CITRON

FRAISE

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.