



Saveurs du Valais
Walliser Genuss

Relais
de la
Sarvaz



UNE TRADITION QUI DURE | A TRADITION THAT ENDURES

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

Welcome to our family world, where history and hospitality have come together for over 60 years!

We work with fresh ingredients, which means that some dishes may take a little longer to prepare. But we are confident that your patience will be rewarded with delicious flavors that are close to our hearts.

We wish you a wonderful meal!

The Michellod Family

Si vous avez des allergies ou des intolérances,
veuillez nous en informer lors de la commande. Merci d'avance !

If you have any allergies or intolerances,
please let us know when ordering. Thank you in advance!



LA SYMPHONIE DES SAVEURS ESTIVALES

SOUPE FROIDE DE PASTÈQUE ET MELON
CROUSTILLES DE PERCHES | SORBET MELON
COLD WATERMELON AND MELON SOUP
CRISPY PERCH FILLETS | MELON SORBET



CASSOLETTE AUX CHANTERELLES
PETITS POIS | OEUF | ESPUMA À L'AIL
CHANTERELLE MUSHROOM CASSEROLE
PEAS | EGG | GARLIC ESPUMA



RACKS D'AGNEAU AUX HERBES DU JARDIN
ECRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES
SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON
LAMB RACKS WITH GARDEN HERBS
MASHED POTATOES WITH OLIVES
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES



VERINE AUX FRUITS DE SAISON & SON SORBET
GÉNOISE MAISON
SEASONAL FRUITS VERRINE & SORBET
HOMEMADE SPONGE CAKE

1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
1 STARTER OF YOUR CHOICE, MAIN COURSE AND DESSERT

69.--

2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
2 STARTERS, MAIN COURSE AND DESSERT

84.--

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.



SALADES & ENTRÉES DE SAISON

LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH

SALADE VERTE/MÊLÉE 10.-- | 18.--
GREEN SALAD / MIXED SALAD

 **POTAGE MÉDIÉVAL** 10.--
CAROTTES VIOLETTES | CROÛTONS | NOISETTES
PURPLE CARROTS SOUP | CROUTONS | HAZELNUT

CASSOLETTE AUX CHANTERELLES
PETITS POIS | OEUF | ESPUMA À L'AIL
CHANTERELLE MUSHROOM CASSEROLE (PEAS |
EGG | GARLIC ESPUMA) 18.--

SALADE SARVAZ 18.-- | 30.--
SALADES, SÉRAC GRILLÉ, JAMBON CRU, ŒUF ET
CROÛTONS
MIXED SALAD, GRILLED SÉRAC CHEESE, CURED
HAM, EGG AND CROUTONS

SALADE DU PÊCHEUR 23.-- | 36.--
SAUMON MARINÉ, RATATOUILLE FROIDE,
CROÛTONS, SALADES ET VINAIGRETTE
MARINATED SALMON, COLD RATATOUILLE,
CROUTONS, SALAD & VINAIGRETTE

SALADE DU CAMPEUR 20.-- | 32.--
ROASTBEEF FROID, SAUCE TARTARE
ET SALADES
COLD ROAST BEEF, TARTAR SAUCE & SALAD

SALADE DU BERGER 19.-- | 31.--
TOASTS DE FROMAGE DE CHÈVRE DU VALAIS AU
MIEL DE LOURTIER, JAMBON CRU ET SALADES
GOAT CHEESE TOASTS WITH HONEY FROM
LOURTIER, CURED HAM & SALAD

SOUPE FROIDE 17.--
PASTÈQUE ET MELON
CROUSTILLES DE PERCHES | SORBET MELON
COLD WATERMELON & MELON SOUP
CRISPY PERCH FILLETS | MELON SORBET



6 PCE | 12PCE
ESCARGOTS GRATINÉS 16.-- | 29.--
GRATINATED SNAILS

FILETS DE PERCHES DU VALAIS PERCH FILLETS FROM VALAIS

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.--

SERVED WITH A MIXED SALAD AND YOUR
CHOICE OF SIDE: RICE, WHEAT, PASTA,
FRENCH FRIES OR MASHED POTATOES
WITH OLIVES.

SUPPLEMENT FOR A SIDE DISH WIT
A STARTER: CHF 3.--

ENTRÉE: 29.-- | PLAT 53.--





LES JOYAUX GOURMANDS

ENTRECOTE DE BOEUF FAÇON NOËLLA*

41.--

-POIVRE CONCASSÉ & ÉCHALOTES-
FRITES | LÉGUMES

MAMAN DU CHEF*

BEEF ENTRECÔTE "NOËLLA STYLE"*
CRUSHED PEPPER & SHALLOTS
FRENCH FRIES | VEGETABLES
CHEF'S MOTHER*

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

45.--

LAMB RACKS WITH GARDEN HERBS
MASHED POTATOES WITH OLIVES
VEGETABLES

FILET DE SAUMON DES GRISONS SAUCE VIERGE | RIZ | LÉGUMES

GRISONS SALMON FILLET
VIRGIN SAUCE | RICE | VEGETABLES

41.--



TRAVERS DE PORC BRAISÉS MIEL & ÉPICES | BLÉ | LÉGUMES

26.--

BRAISED PORK RIBS
HONEY & SPICES | WHEAT | VEGETABLES

LASAGNE ARTISANALE DE BOEUF & VEAU

31.--

SALADE VERTE EN ENTRÉE
ARTISANAL BEEF & VEAL LASAGNA
WITH GREEN SALAD AS A STARTER

LES TARTARES

ENTRÉE | PLAT

TARTARE DE BŒUF TRADITION

TRADITIONAL BEEF TARTARE 22.-- | 39.--

TARTARE DE BŒUF AU WASABI

BEEF TARTARE WITH WASABI 23.-- | 40.--



TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES SUN-DRIED TOMATO TARTARE

17.-- | 31.--

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

ALL TARTARES ARE SERVED
WITH A BOUQUET OF SALAD A
ND EITHER TOAST OR FRENCH FRIES.

LE MENU DU JOUR

SERVI À MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI

25.--

LUNCH MENU
FROM WEDNESDAY TO FRIDAY



LES CHOIX POUR LES PALAIS AVERTIS

LES FONDUES

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

60% alpine cheese and 40% gruyère
min. 2 persons

FONDUE AU FROMAGE NATURE 25.--
TRADITIONAL CHEESE FONDUE

FONDUE AUX TOMATES 28.--
ET POMMES DE TERRE
TOMATO FONDUE WITH POTATOES

FONDUE AUX CHANTERELLES 29.--
CHANTERELLE MUSHROOM FONDUE

PRIX PAR PERSONNE
PRICE PER PERSON

LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT

ASSIETTE VALAISANNE
VALAISANNE PLATE 19.-- | 29.--
(VARIETY OF LOCAL DRIED MEAT
WITH CHEESES, SERVED WITH
PICKLES, ONIONS, AND BREAD.)

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE
DRIED BEEF PLATE 20.-- | 30.--

LES METS VÉGÉTARIENS

TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES
SUN-DRIED TOMATO TARTARE

ENTRÉE | PLAT
17.-- | 31.--

planted. STEAK VÉGÉTAL |
SAUCE BARBECUE | FRITES | LÉGUMES
planted. "STEAK" | BARBECUE-SAUCE
FRENCH FRIES | VEGETABLES 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--

PASTA WITH RATATOUILLE AND BASIL
SUPPLEMENT FOR CURED HAM: +CHF 3.--



Relais
de la
Sarvaz



LE PARADIS SUCRÉ

CRÈME BRÛLÉE CITRON VERT 14.--
LIME CRÈME BRÛLÉE

VERINE AUX FRUITS DE SAISON 15.--
& SON SORBET | GÉNOISE MAISON
SEASONAL FRUIT VERRINE & SORBET
HOMEMADE SPONGE CAKE

TRIO DE DESSERTS DE SAISON 15.--
TRIO OF SEASONAL DESSERTS

 **POIRE POCHÉE FAÇON MÉDIÉVALE**
VIN ROUGE | BISCUIT À LA CANNELLE
MEDIEVAL-STYLE POACHED PEAR
(RED WINE | CINNAMON BISCUIT)
13.--



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE

PETIT VACHERIN GLACÉ MAISON 15.--
HOMEMADE MINI FROZEN VACHERIN

FROMAGES VALAISANS 15.--
VALAIS CHEESE PLATE

LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

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

2 SCOOPS HAZELNUT AND 1 VANILLA,
WHIPPED CREAM

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

3 SCOOPS OF SORBET, FRUIT AND COULIS

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

FRESH FRUIT SALAD, 1 SCOOP VANILLA, 1
SCOOP STRAWBERRIES AND WHIPPED
CREAM

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

3 SCOOPS MOCCA, ESPRESSO
AND WHIPPED CREAM

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

1 SCOOP VANILLA, 1 SCOOP STRAWBERRY,
MERINGUES FROM GRUYÈRE AND
WHIPPED CREAM



LE PARADIS SUCRÉ

LES TENTATIONS GIVRÉES

LA COUPE DANEMARK

3 BOULES VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME

3 VANILLA SCOOP,
CHOCOLATE SAUCE AND CREAM

LE SORBET CITRUS

3 BOULES CITRON
ET LIQUEUR DE CITRON

3 LEMON BALLS
AND LEMON LIQUEUR

LE SORBET VALAISAN

3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE

3 APRICOT SCOOPS AND APRICOTINE

LE SORBET "WILLIAMS"

3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE

3 SCOOPS OF PEARS AND WILLIAMINE

LA COUPE BAILEYS, AMARETTO OU WHISKY

3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU
AMARETTO OU WHISKY

3 SCOOPS VANILLA AND BAILEYS OR
AMARETTO OR WHISKY

LA COUPE À DEUX

5 ARÔMES À CHOIX,
SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME

5 FLAVOURS TO CHOOSE FROM,
FRESH FRUIT SALAD AND CREAM

COUPE | MINI

14.-- | 8.--

15.-- | 8.--

15.-- | 8.--

15.-- | 8.--

15.-- | 8.--

26.--

NOS ARÔMES

OUR FLAVORS

VANILLE

VANILLA

MOCCA

CHOCOLAT

CHOCOLATE

NOISETTE

HAZELNUT

CARAMEL

PISTACHE

PISTACHIO

POIRE

PEAR

CITRON

LEMON

FRAISE

STRAWBERRY

ABRICOT

APRICOT

PRIX PAR BOULE: 3.50

PRICE PER SCOOP: 3.50

SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY: 1.50

WHIPPED CREAM SUPPLEMENT: 1.50