

Nous vous présentons notre nouvelle carte hivernale

Du 28 novembre au 5 janvier 2019

Horaire pour cette fin d'année :

Le restaurant est fermé dimanche soir, lundi et mardi.

Ouvert tous les jours :

du 27 décembre 2018 au 5 janvier 2019

Vacances de Noël du 17 décembre au 26 décembre 2018

Vacances annuelles du 6 janvier au 12 février 2019

Chez nous vous trouverez :

Un magasin d'alimentation avec des produits frais.

Un camping 4\*\*\*\* ouvert à l'année.

Un mini-golf paysagé.

7 chambres doubles climatisées et tout confort.

11 chalets de locations pour vos vacances

des dortoirs pouvant accueillir des groupes jusqu'à 40 personnes

Nous organisons également vos banquets dans nos salles,

demandez notre fascicule de menus ou regardez-les

sur notre site internet : [www.sarvaz.ch](http://www.sarvaz.ch)

Nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable moment de détente au



« Cher client, chère cliente,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Famille Michellod»

«Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Famílie Michellod»

# Menu flocon de neige

Terrine de foie gras aux noisettes  
bouquet de salades et brioche aux senteurs de Noël  
Entenleber Terrine mit Haselnüssen, Salat und Brioche



Mignons de porc à la moutarde en grains  
Gratin de pommes de terre et bouquet de légumes

Schweine Medaillon mit Senf Sauce  
Kartoffel Gratin und Gemüse Bouquet



Mosaïques de profiteroles chocolatées  
verschiedene Schokoladen Windbeutel



Fr. 62.—

# Les entrées chaudes et froides



Bouquet de salades mêlée ou verte Gemischter oder grüner Salat	9.--
Terrine de foie gras aux noix et brioche aux senteurs de Noël Entenleber Terrine mit Haselnüssen, Salat und Brioche	26.—
Terrine de chamois au foie gras, figues et bouquet de salades Gamsterrine mit Entenleber, Feigen und Salat Bouquet	23.—
Crème de courge aux croûtons Kürbissuppe mit Croutons	11.--
6 Escargots gratinés aux fines herbes	13.—
12 Escargots gratinés aux fines herbes Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter (6 - 12 Stücke)	23.—
Omble chevalier des Cévennes à la vanille et poireau Seesaibling aus «Cévennes» mit Lauch und Vanille	22.--

## Les mets valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Assiette valaisanne Walliser Teller	18.—	28.—
Assiette de viande séchée Trockenfleisch Teller	19.—	29.—
Fondue nature (min. 2 pers.) Käsefondue natur (ab 2 Pers.)		24.—
Fondue à la tomate, pommes de terre en robe (min. 2 pers.) Käsefondue mit Tomaten, Pellkartoffeln (ab 2 Pers.)		26.—
Fondue aux lardons et échalotes (min. 2 pers.) Käsefondue mit Speck und Schalotten (ab 2 Pers.)		26.—

# Les plats d'hiver

	<u>Portion</u>
Vacherin Mont d'Or au four	32.—
Servi avec une salade verte, viande séchée et pommes de terre <i>minimum 2 personnes et environ 20 minutes d'attente</i>	
Vacherin Mont d'Or im Offen <i>ab. 2 Pers. und Minimum 20. Min.</i>	
Serviert mit einem grünen Salat, Trockenfleisch und Pellkartoffeln	
Croûte aux champignons	25.—
Pilze Schnitte	
Gratin de pâtes à la viande séchée et fromage	23.—
Nudelgratin mit Trockenfleisch und Käse	

# Les spécialités du Grand-Père Joseph



	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz		
<i>La portion est servie en 2 fois</i>	18.—	39.—
(Grillées au beurre avec des oignons, herbes et poivre concassé)		
Froschschenkel nach "Sarvaz" Art	<i>Dieses Gericht wird in 2 Portionen serviert</i>	
(In Butter und Zwiebeln, feinen Kräutern und Pfeffer gebraten)		
Filets de perches aux fines herbes	22.—	42.—
Eglifilets an feinen Kräutern		

Les spécialités du Grand-père Joseph sont servies en portion  
avec une salade mêlée et un accompagnement à choix:  
riz basmati, pommes nature, tagliatelles ou frites

Supplément pour un accompagnement servi en 1/2 portion : 2.50

Die Spezialitäten von Opa Joseph als Portion werden mit einem gemischten Salat und einer Beilage nach Wahl serviert: Basmati Reis, Salzkartoffeln, Tagliatelle oder Frites. Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 2.50

# Les plats principaux



Tartare de bœuf, bouquet de salades, toast et beurre	35.—
Rinds-Tartar, Salatbouquet, Toast und Butter	
Entrecôte de bœuf beurre aux herbes, pommes frites	36.—
Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter, Frites	
Mignons de porc à la moutarde, gratin de pommes de terre	32.—
Schweine Medaillon mit Senf Sauce, Kartoffel Gratin	
Ris de veau poêlés, crème de truffes blanche et tagliatelles	36.—
Kalbsmilken gebraten mit Trüffel Creme und Tagliatelle	
Souris d'agneau braisée aux épices, purée de légumes d'hiver	34.—
Geschmorte Lammhaxen mit Gewürzen und Gemüse Püree	
Dés de filets de cerf et chevreuil aux myrtilles, tagliatelles	36.—
Würfeln von Reh und Hirsch mit Blaubeeren Sauce, Tagliatelle	
Choucroute maison garnie	27.—
Hausgemachtes Sauerkraut garniert	

# Le menu du jour



Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi	22.—
Tagesteller wird nur von Mittwoch bis Freitag am Mittag serviert	

# Nos gourmandises



<i>Assiette de fromages valaisans</i> Walliserkäseteller	13.—
<i>Tiramisu aux fruits rouges</i> Tiramisu mit Waldbeeren	13.50
<i>Panna cotta aux figues au vin rouge</i> Panna cotta mit Feigen in Rotwein	12.50
<i>Petit vacherin glacé maison</i> Hausgemachte Windtorte	13.50
<i>Trio de desserts de saison</i> Dreierlei Saison Desserts	13.50
<i>Crème brûlée flambée à la noix de coco</i> Crème brûlée mit Kokosnuss flambiert	12.50
<i>Mosaïques de profiteroles chocolatées</i> Verschiedene Schokoladen Windbeutel	13.50

