

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

Nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable moment de

détente au



«Chère cliente, cher client,

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 sous les étoiles

Terrine de foie gras aux noix

Bouquet de salades et brioche aux senteurs de Noël

Entenleber Terrine mit Haselnüssen, Salat und Brioche



Risotto au safran, Saint-Jacques et moules du Mont-St-Michel

Safran Risotto mit Jakobsmuscheln und Muscheln



Omble chevalier des Cévennes à la vanille et poireau

Seesaibling aus „Cévennes“ mit Lauch und Vanille



Entrecôte de bœuf « Grand cru » poivre noir et échalote

Gratin de pommes de terre et bouquet de légumes

Rinds Entrecôte «Grand Cru» schwarzem Pfeffer und Schalotten

Kartoffel Gratin und Gemüsebouquet



Assiette de fromages valaisans / walliserkäseteller



Mosaïques de profiteroles chocolatées

verschiedene Schokoladen Windbeutel

Menu

1 entrée à choix, plat principal et dessert

avec fromage sans fromage

76.--

68.--

1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert

2 entrées à choix, plat principal et dessert

89.--

81.--

2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert

3 entrées, plat principal et dessert

102.--

94.--

Les entrées chaudes et froides

Bouquet de salades mêlée ou verte Gemischter-oder grüner Salat	9.50
Terrine de foie gras aux noix et brioche aux senteurs de Noël Entenleber Terrine mit Haselnüssen, Salat und Brioche	27.—
Terrine de chamois au foie gras, figues et bouquet de salades Gamsterrine mit Entenleber, Feigen und Salat Bouquet	24.—
Crème de courge aux gambas poêlées et légumes frits Kürbiscremesuppe mit Riesenkrevetten und frittiertem Gemüse	16.--
Risotto au safran, Saint-Jacques et moules du Mont-St-Michel Safran Risotto mit Jakobsmuscheln und Muscheln aus «Mont-St-Michel»	24.--
Omble chevalier des Cévennes à la vanille et poireau Seesaibling aus «Cévennes» mit Lauch und Vanille	23.--
6 Escargots gratinés aux fines herbes	14.—
12 Escargots gratinés aux fines herbes Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter (6 - 12 Stücke)	24.—



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> (Grillées au beurre avec des oignons, herbes et poivre concassé)	19.—	40.—
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 Eglifilets an feinen Kräutern	23.—	43.—

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 Rinds-Tartar, Salatbouquet, Toast und Butter	36.—
Entrecôte de bœuf « grand cru » au poivre noir, gratin de pommes de terre Rinds Entrecôte «Grand Cru» schwarzem Pfeffer, Kartoffel Gratin	52.—
Médailles de chevreuil aux myrtilles sauvages et tagliatelles Reh Medaillon mit wild Blaubeeren, Tagliatelle	51.—
Filet de veau à la moutarde en grains, pommes dauphines Kalbsfilet mit Senf Sauce, Dauphine-Kartoffel	45.—
Ris de veau risolés, crème de truffes et tagliatelles Kalbsmilken mit Trüffel Creme und Tagliatelle	38.—
Souris d'agneau braisée aux épices, purée de légumes d'hiver Geschmorte Lammhaxen mit Gewürzen und Gemüse Püree	36.—
Omble chevalier des Cévennes à la vanille et poireau, riz basmati Seesaibling aus «Cévennes» mit Lauch und Vanille, Basmatí Reis	41.--



Les desserts

Assiette de fromages valaisans Walliserkäseteller	14.—
Tiramisu aux fruits rouges Tiramisu mit Waldbeeren	14.50
Panna cotta aux figues au vin rouge Panna cotta mit Feigen im Rotwein	13.50
Petit vacherin glacé maison Hausgemachte Windtorte	14.50
Trio de desserts de saison Dreierlei Saison Desserts	14.50
Crème brûlée flambée à la noix de coco Crème brûlée mit Kokosnuss flambiert	13.50
Mosaïques de profiteroles chocolatées Verschiedene Schokoladen Windbeutel	14.50

