

Menu ensoleillé

Salade de saumon mariné et fumé, sauce moutarde et aneth

Lachs mariniert und geräuchert mit Senf Dill Sauce und Salat



Soupe froide de tomates, croustille de perche, sorbet tomates et basilic

Tomatensuppe, Knusprig Eglifilet, Tomaten-Basilikumsorbet



Mignons de veau sauce vierge aux herbes du jardin

Pommes nouvelles rissolées

Bouquet de légumes

Kalbismignons mit Vierge Sauce mit Gartenkräutern

Bratkartoffeln und Gemüseauswahl



Cheesecake aux fruits de saison et sorbet menthe

Cheesecake mit Saisonfrüchten und Minzsorbet

Menu 1 entrée Fr. 65. —

Menu 2 entrées Fr. 79. —

Les salades en folies

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
<u>Salade du jardin</u> Mêlées ou vertes Gemischter oder grüner Salat	10.—	16.—
<u>Salade Sarvaz</u> Sérac grillé, jambon cru, œuf à la coque Gegrillter Ziger Frischkäse, Rohschinken, Vierminutenei und Salat	17.—	29.—
<u>Salade fermière</u> Filets mignons de poulet et melon Geflügel Brust, Melonen und Salat	17.—	29.—
<u>Salade du berger</u> Toast de chèvre de Grimisuat au miel et jambon cru Ziegenkäse Toast mit Honig, Rohschinken, Salat	17.—	29.—
<u>Salade du pêcheur</u> Saumon mariné et fumé maison, sauce moutarde et aneth Lachs mariniert, geräuchert mit Dillsensauce, Salat	19.—	33.—
<u>Salade du campeur</u> Roastbeef froid, sauce tartare et salades mêlées Kaltes Roastbeef, Tartarsauce, gemischter Salat		29.—
<u>Soupe froide estivale</u> Soupe froide de tomates, croustille de perche, sorbet tomates et basilic Tomatensuppe, Knusprig Eglifilet, Tomaten-Basilikumsorbet	15.—	

Les non-stressés

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
6 Escargots gratinés aux fines herbes	15.—	
12 Escargots gratinés aux fines herbes		27.—
Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter (6 oder 12 Stück)		

Bouquet de salades et nos tartares

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Tartare de bœuf tradition Rindstatar tradition	21.—	37—
Tartare de bœuf au wasabi Rindstatar mit Wasabi	22.—	38.—
Tartare de sandre aux légumes du sud Zandertatar mit Gemüse aus dem Süden	23.—	39.—
Servis avec des toasts ou des frites Sind mit Toast oder Pommes frites serviert		

Les plats valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Assiette valaisanne / walliser Teller	19.—	29.—
Assiette de viande séchée / Trockenfleischteller	20.—	30.—
Fondue nature (min. 2 pers.) Käsefondue (ab 2 Pers.)		25.—
Fondue aux tomates avec pommes de terre (min. 2 pers.) Käsefondue mit Tomaten und Kartoffeln (ab 2 Pers.)		28.—

Les spécialités du grand-père Joseph

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz La portion est servie en 2 fois	19.—	40.—
Froschschenkel nach "Sarvaz" Art Dieses Gericht wird in 2 Portionen serviert		
Filets de perches du Valais aux fines herbes Eglifilet aus dem Wallis an feinen Kräutern	25.—	46.—

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

Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites Rinds Entrecote mit Kräuterbutter, Frites	39.—
Escalope de porc aux chanterelles, tagliatelles Schweineschnitzel mit Pfifferlingen, Tagliatelle	32.—
Mignons de veau sauce vierge, pommes nouvelles rissolées Kalbsmignons mit Vierge Sauce, Bratkartoffeln	48.—
Lasagne à la viande, petite salade verte Lasagne mit Fleisch, kleiner grüner Salat	26.—

Les plats végétariens

Lasagne aux légumes, petite salade verte 24.—
Lasagne mit Gemüse, kleiner grüner Salat

Croustillant de légumes et tofu, salade et riz basmati 24.—
Gemüse und Tofu Gebäck mit Reis, Salatbouquet

Menu du jour

Le menu du jour est servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 23.50
Tagesteller wird nur von Mittwoch bis Freitag am Mittag serviert

Les gourmandises

Choix de fromages valaisans 14.—
Verschiedene Walliser Käse

3 douceurs estivales 14.—
Ein Dreierlei von Sommer-Leckereien

Crème brûlée à la lavande 13.—
Gebrannte Creme mit Lavendel

Tartelette aux fruits d'été et sorbet 14.—
Tartelette mit Saisonfrüchten und Sorbet

Cheesecake aux fruits de saison et sorbet menthe 14.—
Cheesecake mit Saisonfrüchten und Minzsorbet

Financier aux amandes et parfait glacé aux fraises 14.—
Finanzgebäck mit Mandeln, Erdbeerenhalfgefrorenes

Ce dessert est sans gluten et lactose / Gluten und laktose frei

Nos petites douceurs glacées

	<u>Coupe</u>	<u>mini</u>
Coupe écureuil :		
2 boules noisette et 1 boule vanille, crème 2 Kugeln Haselnuss und 1 Kugel vanilleeis mit Rahm	11.—	
Palette de sorbets :		
3 boules de sorbets, fruits et coulis 3 Sorbetkuglen mit Früchtencoulis	13.—	
Coupe Sarvaz :		
Fruits de saison, 1 boule vanille, 1 boule fraises et crème Saisonfrüchte mit 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis und Rahm	13.—	7.—
Café glacé :		
3 boules mocca, café chaud et crème 3 Kugeln Mocca Eis, heisser Kaffee und Rahm	12.—	7.—
Meringue glacée :		
1 boule vanille et 1 boule fraises, meringues et crème 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Erdbeereis, Meringue und Rahm	13.—	7.—
Coupe Danemark :		
3 boules vanille, sauce chocolat et crème 3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm	13.—	7.—
Sorbet citrus :		
3 boules citron et liqueur de citron 3 Kugeln Zitronensorbet mit Zitronenlikör	14.—	7.—

La suite de nos douceurs glacées

	<u>Coupe</u>	<u>mini</u>
Sorbet valaisan :		
3 boules abricot et son eau de vie 3 Kugeln Aprikosensorbet mit seinem « Schnaps »	14.—	7.—
Sorbet williams :		
3 boules poire et williamine 3 Kugeln Birnsorbet mit williams Schnaps	14.—	7.—
Coupe Baileys, coupe amaretto ou coupe whisky :	14.—	7.—
3 boules vanille et Baileys ou Amaretto ou whisky 3 Kugeln Vanilleeis und Baileys oder Amaretto oder whisky		
Coupe à deux :		
5 arômes à choix, fruits de saison et crème 5 Kugeln Eis nach Wahl mit Saisonfrüchten und Rahm	25.—	
Nos arômes :		
vanille, mocca, chocolat, noisette, caramel, pistache, poire, citron, fraises et abricot		
la boule /pro Kugel	3.50	
Supplément pour la crème Zuchlag für Schlagrahm	1.50	