

Chère cliente, cher client,

Nous sommes heureux de vous accueillir à la Sarvaz

Malgré ce virus qui ne nous lâche pas, nous allons tout faire pour vous faire passer un bon moment à la Sarvaz

Nous vous souhaitons un bon appétit.

Karte in deutscher
Sprache auf der
Rückseite

Relais de la Sarvaz

Le menu automnal

Terrine de chamois aux noisettes, foie gras et sa salade
Et / Ou

Atriau braisé au vin rouge et purée de pommes de terre
...

Médaille de chevreuil aux myrtilles

Tagliatelles fraîches et fruits et légumes de saison
...

Tiramisu aux pêches des vignes

1 Entrée : Fr. 64.— 2 Entrées Fr. 78.—

Les entrées

Bouquet de salades « mêlée ou verte »	9.50
Terrine de chamois aux noisettes, foie gras et sa salade	23.—
Crème de courge aux croûtons : 9.50	Aux gambas : 16.—
Atriau braisé au vin rouge, purée de pommes de terre	18.—
Feuilleté aux champignons de saison	18.—
Filet de saumon des Grisons au poireau et curry	19.—

Les spécialités de chasse

Entrecôte de cerf aux champignons, tagliatelles	42.—
Médaille de chevreuil aux myrtilles, spätzlis maison	52.—
Civet de chevreuil « façon grand-mère » spätzlis maison	35.—
Atriaux braisés au vin rouge, purée de pommes de terre	29.—
Dés de gibier aux aïelles, tagliatelles	37.—

Les plats de chasse sont accompagnés de fruits et légumes de saison

Les desserts

Choix de fromages valaisans	13.—
Trio de desserts automnaux	13.50
Crème brûlée au vin cuit	12.50
Tiramisu aux pêches des vignes	13.50
Petit vacherin glacé maison	13.50
Coupe vermicelle (Glace vanille, meringue, purée de marrons)	13.—
Gâteau au chocolat, parfait glacé prunes (sans gluten et lactose)	13.50

Les confinés

6 escargots gratinés aux herbes	14.—
12 escargots gratinés aux herbes	26.—

Les plats végétariens

Galette de quinoa et lentilles, légumes et riz basmati	22.—
Lasagne artisanale aux légumes, petite salade verte	23.—

Les spécialités du Grand-père Joseph

	Entrée	Portion
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz	18.—	39.—
La portion est servie en 2 services		
Filets de perches du Valais aux fines herbes	24.—	45.—

Les plats en portion sont servis avec une salade mêlée et une garniture à choix : riz, pommes nature, frites ou tagliatelles

Supplément pour une garniture avec une entrée : CHF 2.50

Les viandes et poisson

Côtelette de porc aux champignons, tagliatelles	31.—
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites	36.—
Mignons de veau à la vanille, galettes grand-mère	49.—
Saumon des Grisons au poireau et curry, riz basmati	36.—

Ces plats sont servis avec un bouquet de légumes

Les plats valaisans

	Entrée	Portion
Assiette valaisanne	18.—	28.—
Assiette de viande séchée	19.—	29.—
Poêlée de penne : champignons, viande séchée, fromage		24.—

Les coupes de glaces

	Coupe	mini
Coupe écureuil : 2 boules noisette et 1 boule vanille, crème	11.—	
Palette de sorbets : 3 boules de sorbets, fruits et coulis	13.—	
Coupe Sarvaz : Fruits frais, boules vanille et fraises et crème	13.—	7.—
Café glacé : 3 boules mocca, café chaud et crème	12.—	7.—
Meringue glacée : boules vanille et fraises, meringues et crème	13.—	7.—
Coupe Danemark : 3 boules vanille, sauce chocolat et crème	13.—	7.—
Sorbet colonel : 3 boules citron et vodka	14.—	7.—
Sorbet valaisan : 3 boules abricot et abricotine	14.—	7.—
Sorbet williams : 3 boules poire et williamine	14.—	7.—
Coupe Baileys, Amaretto, Whisky : 3 boules vanille et alcool	14.—	7.—
Coupe à deux : 5 arômes à choix, fruits de saison et crème	25.—	
Nos arômes : vanille, mocca, chocolat, noisette, caramel, pistache, poire abricot, citron et fraises. La boule : 3.50 supplément crème : 1.50		

Le menu du jour

Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 23.—