



## UNE TRADITION QUI DURE EINE TRADITION, DIE ANHÄLT.

---

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

---

Willkommen in unserer familiären Welt, in der Geschichte und Gastfreundschaft seit über 60 Jahren aufeinandertreffen! Im Dezember 2023 hat uns unser geliebter Gründer und Patriarch Joseph Michellod verlassen. Seine Leidenschaft für die Küche und sein Engagement waren eine Quelle der Inspiration für uns alle. Wir verpflichten uns, sein Erbe mit derselben Leidenschaft und Hingabe fortzusetzen.

Wir arbeiten mit frischen Zutaten. Deshalb können einige Gerichte eine gewisse Zubereitungszeit erfordern. Aber wir sind überzeugt, dass Ihre Geduld durch wunderbare Aromen belohnt wird, die uns am Herzen liegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Famille Michellod

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

---

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,  
teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit. Vielen Dank im Voraus!



## LE MENU HIVERNAL

---

**SALADE DE FILETS DE SANDRE DE SUSTEN (VALAIS)  
VINAIGRETTE CITRON & ANETH**  
SALAT MIT ZANDER-FILETS AUS SUSTEN (WALLIS)  
ZITRONEN-DILL-VINAIGRETTE



**FEUILLETÉ | CHAMPIGNONS | RIS DE VEAU SAUTÉS**  
BLÄTTERTEIG | PILZE | SAUTIERTES KALBSBRIES

•••  
**COEUR DE FILET DE BOEUF | FAÇON NOËLLA\***  
-POIVRE CONCASSÉ & ÉCHALOTES-  
**POMMES DE TERRE DAUPHINE | LÉGUMES**  
RINDERFILET NACH NOËLLA\*-ART  
-KÖRNIGER PFEFFER & SCHALOTTEN-  
DAUPHIN-KARTOFFELN | GEMÜSE

•••  
\*maman de Philippe Michellod | \*Mutter von Philippe Michellod

**VERRINE AUX POMMES | CHOCOLAT | GLACE FÈVE DE TONKA**  
APFEL-VERRINE | SCHOKOLADE | TONKABOHNEN-EIS

**1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRICIPAL ET DESSERT** 74.--  
1 VORSPEISE NACH WAHL, HAUPTGANG UND DESSERT

**2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT** 88.--  
2 VORSPEISEN, HAUPTGANG UND DESSERT

---

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

---



## ENTREES CHAUDES ET FROIDES



6 PCE | 12PCE

**ESCARGOTS GRATINÉS** 16.-- | 29.--  
ÜBERBACKENE SCHNECKEN

**SALADE VERTE/MÊLÉE** 10.--  
GEMISCHTER ODER GRÜNER SALAT

**CRÈME DE TOPINAMBOUR** 14.--  
**ESPUMA TRUFFE NOIRE | NOISETTES**  
TOPINAMBURCREME | SCHWARZER  
TRÜFFELSCHAUM | HASELNÜSSE

**SALADE DE FILETS DE SANDRE  
DE SUSTEN (VS)**  
**VINAIGRETTE CITRON & ANETH**  
SALAT MIT ZANDER-FILETS  
AUS SUSTEN (WALLIS)  
ZITRONEN-DILL-VINAIGRETTE 26.--

**FEUILLETÉ | CHAMPIGNONS** 25.--  
**RIS DE VEAU SAUTÉS**  
BLÄTTERTEIG | PILZE  
SAUTIERTES KALBSBRIES



## LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH



### FILETS DE PERCHES DU VALAIS EGLI FILET AUS DEM WALLIS

Les plats en portion sont servis avec une salade mêlée et garniture à choix : riz, pommes nature, pommes de terre dauphine, tagliatelles ou frites  
Supplément pour une garniture avec une entrée:3.--

Die Portionsgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert und Beilage nach Wahl: Reis, Salz-Kartoffeln, Dauphin-Kartoffeln, Nudeln oder Pommes. Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 3.--

**ENTRÉE: 29.-- | PLAT 53.--**

### CUISSES DE GRENOUILLES FROSCHSCHENKEL NACH SARVAZ ART

Le service se fait en 2 fois. Les plats en portion sont servis avec une salade mêlée et garniture à choix: riz, pommes nature, tagliatelles, pommes de terre dauphine ou frites  
Supplément pour une garniture avec une entrée: 3.--

Die Portionsgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert und Beilage nach Wahl: Reis, Salz-Kartoffeln, Dauphin-Kartoffeln, Nudeln oder Pommes. Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 3.--

**ENTRÉE: 22.-- | PLAT 43.--**

SELON AFFLUENCE, ILS SE PEUT QUE NOUS NE PUISSONS PAS SERVIR  
LES CUISSES DE GRENOUILLES.  
JE NACH ANDRANG KÖNNEN WIR MÖGLICHERWEISE KEINE  
FROSCHSCHENKEL SERVIEREN.



Relais  
de la  
Sarvaz

## LES CHOIX POUR LES PALAIS AVERTIS

### NOS FONDUES

dès 2 personnes

**FONDUE AU FROMAGE NATURE**  
FONDUE NATUR 25.--

**FONDUE AUX CHAMPIGNONS**  
FONDUE MIT PILZEN 29.--

**FONDUE AUX HERBES DU JARDIN**  
FONDUE MIT KRÄUTERN AUS DEM GARTEN 27.--

PRIX PAR PERSONNE | PREIS PRO PERSON

### LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT

**ASSIETTE VALAISANNE** 19.-- | 29.--

WALLISER TELLER

**ASSIETTE DE**  
**VIANDE SÉCHÉE** 20.-- | 30.--

TROCKENFLEISCH TELLER

**GRATIN DE PÂTES**  
**À LA VIANDE SÉCHÉE ET FROMAGE** 26.--

GRATINIERTE NUDELN  
MIT TROCKENFLEISCH UND KÄSE

**SANS VIANDE SÉCHÉE**  
**OHNE TROCKENFLEISCH** 23.--

### LES METS VÉGÉTARIENS

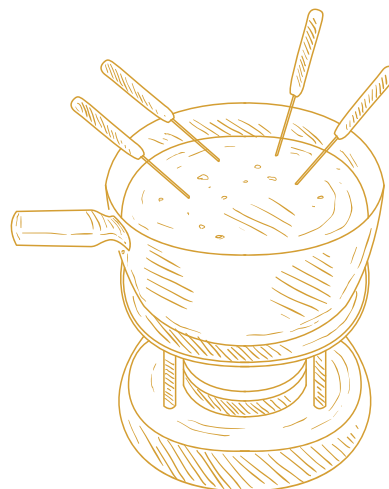
**STEAK**  | **FRITES | LÉGUMES**  
 **STEAK | POMMES | GEMÜSE** 26.--

**BROCHETTE**  **“POULET” VÉGÉTAL**  
**RIZ | LÉGUMES**

 **“POULET”-SPIESS | REIS | GEMÜSE** 26.--



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.



Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



## LES JOYAUX GOURMANDS

**COEUR DE FILET DE BOEUF  
FAÇON NOËLLA\***  
-poivre concassé & échalotes-  
**POMMES DE TERRE DAUPHINE | LÉGUMES**

\*maman de Philippe Michellod

**RINDERFILET NACH NOËLLA\*-ART**  
-körniger Pfeffer & Schalotten-  
**DAUPHIN-KARTOFFELN | GEMÜSE**

\*Mutter von Philippe Michellod 56.--

**SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE  
AUX AROMATES | TAGLIATELLE**

**GESCHMORTE LAMMHAXE  
MIT GEWÜRZEN | TAGLIATELLE** 39.--

**STEAK DE PORC | CHAMPIGNONS  
FRITES | LÉGUMES**  
**SCHWEINESTEAK | PILZE  
POMMES FRITES | GEMÜSE**

31.--

**CHOUCRUTE GARNIE** 29.--  
**GARNIERTES SAUERKRAUT**

**TARTARE DE BŒUF,** 39.--  
**BOUQUET DE SALADES**  
**TOAST ET BEURRE**  
**RINDS-TATAR, SALATBOUQUET,**  
**TOAST UND BUTTER**



## LE MENU DU JOUR

**SERVI À MIDI** 25.--  
**DU MERCREDI AU VENDREDI**

**MITTAGSMENÜ**  
**VON MITTWOCH BIS FREITAG**





# Les Douceurs Givrées

La vie est trop courte pour sauter le dessert...





## LE PARADIS SUCRÉ



**VERRINE AUX POMMES | CHOCOLAT  
GLACE FÈVE DE TONKA**  
APFEL-VERRINE | SCHOKOLADE |  
TONKABOHNEN-EIS 15.--



**CRÈME BRÛLÉE  
AUX BOURGEONS DE SAPIN**  
CREME BRULEE MIT TANNEN-AROMA 14.--



**CHEESECAKE | MANDARINE |  
GLACE VANILLE** 15.--  
CHEESECAKE | MANDARINE | VANILLE-EIS



**TRIO DE DESSERTS DE SAISON** 15.--  
DREI WINTERLICHE LECKEREIEN



**FINANCIER AUX AMANDES  
PARFAIT GLACÉ FRUITS ROUGES**  
MANDELN-FINANZGEBÄCK EISPARFAIT  
MIT ROTEN FRÜCHTEN



15.--

**ASSIETTE DE FROMAGES VALAISANS**  
VERSCHIEDENE WALLISER KÄSE

15.--

### LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

**COUPE ÉCUREUIL** 13.--

2 BOULES NOISETTES ET 1 BOULE  
VANILLE, CRÈME

2 KUGELN HASELNUSS UND 1 KUGEL  
VANILLEEIS MIS RAHM

**PALETTE DE SORBET** 14.--

3 BOULES DE SORBETS,  
FRUITS ET COULIS

3 SORBETKUGELN  
MIT FRÜCHTENCULIS

**COUPE "SARVAZ"** 14.-- | 8.--

SALADE DE FRUITS FRAIS, 1 BOULE  
VANILLE, 1 BOULE FRAISES ET CRÈME

FRISCHE FRÜCHTE MIT 1 KUGEL  
ERDBEEREIS, 1 KUGEL VANILLEEIS, RAHM

**CAFÉ GLACÉ** 14.-- | 8.--

3 BOULES MOCCA, ESPRESSO  
ET CRÈME

3 KUGELN MOCCA EIS, ESPRESSO  
UND RAHM

**MERINGUE GLACÉE** 14.-- | 8.--

1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE,  
MERINGUES DE LA GRUYÈRE ET CRÈME

1 KUGEL VANILLEEIS UND 1 KUGEL  
ERDBEEREIS, GREYERZER MERINGUE  
UND RAHM



## LES TENTATIONS GIVRÉES

	COUPE   MINI
<b>LA COUPE DANEMARK</b> 3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME  3 KUGELN VANILLEEIS, SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM	14.--   8.--
<b>LE SORBET CITRUS</b> 3 BOULES CITRON ET LIQUEUR DE CITRON  3 KUGELN ZITRONENSORBET MIT ZITRONENLIKÖR	15.--   8.--
<b>LE SORBET VALAISAN</b> 3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE  3 KUGELN APRIKOSENSORBET MIT ABRICOTINE	15.--   8.--
<b>LE SORBET "WILLIAMS"</b> 3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE  3 KUGELN BIRNENSORBET MIT WILLIAMINE	15.--   8.--
<b>LA COUPE BAILEYS, AMARETTO            OU WHISKY</b> 3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU AMARETTO OU WHISKY  3 KUGELN VANILLEEIS UND BAILEYS ODER AMARETTO ODER WHISKY	15.--   8.--
<b>LA COUPE À DEUX</b> 5 ARÔMES À CHOIX, SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME  5 KUGELN EIS NACH WAHL MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND RAHM	26.--

### NOS ARÔMES

UNSERE AROMEN

VANILLE

PISTACHE

MOCCA

POIRE

CHOCOLAT

CITRON

NOISETTE

FRAISE

CARAMEL

ABRICOT

**PRIX PAR BOULE: 3.50**

PREIS PRO KUGEL: 3.50

**SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY: 1.50**

ZUCHLAG FÜR SCHLAGRAHM: 1.50



Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.