



Saveurs du Valais
Walliser Genuss

Relais
de la
Sarvaz



UNE TRADITION QUI DURE | A TRADITION THAT ENDURES.

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

Welcome to our family world, where history and hospitality have come together for over 60 years! In December 2023, our beloved founder and patriarch Joseph Michellod passed away. His passion for cooking and dedication to La Sarvaz have been a source of inspiration for all of us. We are committed to carrying on his legacy.

We work with fresh products. That's why some dishes may require a certain preparation time. But we are convinced that your patience will be rewarded with delicious flavors that are close to our hearts.

We wish you a wonderful meal!

The Michellod Family

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande. | If you have any allergies or intolerances, please let us know when ordering.



LES DÉLICES DE LA SAISON

TARTARE DE SANDRE DE SUSTEN | CITRON VERT | ESTRAGON
BOUQUET DE SALADES

**SUSTEN PIKE-PERCH TARTARE, LIME, TARRAGON,
MIXED SALAD BOUQUET**



CASSOLETTE AUX ASPERGES | MORILLES | OEUF
ESPUMA DE PERSIL

**ASPARAGUS CASSEROLE WITH MORELS, EGG,
AND PARSLEY FOAM**



MIGNONS DE VEAU | ROMARIN
POMMES AMANDINES | PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

**VEAL MEDALLIONS, ROSEMARY, ALMOND POTATOES,
SPRING VEGETABLES**



ECLAIR | FRAISES | CRÈME VANILLE | SORBET RHUBARBE

**ÉCLAIR WITH STRAWBERRIES, VANILLA CREAM,
AND RHUBARB SORBET**

1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRICIPAL ET DESSERT
1 STARTER, MAIN COURSE AND DESERT

74.--

2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
2 STARTERS, MAIN COURSE AND DESSERT

88.--

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.



LES GOURMANDISES DU MOMENT

6 PCE | 12PCE

ESCARGOTS GRATINÉS 16.-- | 29.--
GRATINATED SNAILS

SALADE VERTE/MÊLÉE 10.--
GREEN SALAD / MIXED SALAD

CRÈME D'ASPERGES 12.--
ESPUMA DE PERSIL | FLÛTE SALÉE
ASPARAGUS CREAM SOUP,
PARSLEY FOAM, SALTED BREADSTICK

TARTARE DE SANDRE DE SUSTEN
CITRON VERT | ESTRAGON
BOUQUET DE SALADES
SUSTEN PIKE-PERCH TARTARE, LIME,
TARRAGON, MIXED SALAD BOUQUET

ENTRÉE | PLAT
29.-- | 44.--

CASSOLETTE AUX ASPERGES
MORILLES | OEUF | ESPUMA DE PERSIL
ASPARAGUS CASSEROLE WITH MORELS,
EGG, AND PARSLEY FOAM 23.--

TAGLIOLINI | ASPERGES | AIL DES OURS
TAGLIOLINI PASTA WITH ASPARAGUS
AND WILD GARLIC **ENTRÉE | PLAT**
22.-- | 33.--

+RIS DE VEAU/+SWEETBREADS +5.-- | +8.--



LES DÉLICIEUSES ASPERGES
DE SAILLON
SAUCE MAYONNAISE MAISON

SAILLON ASPARAGUS WITH
HOMEMADE MAYONNAISE

ENTRÉE | PLAT*
18.-- | 36.--

*LA PORTION EN PLAT EST SERVIE EN 2 FOIS.
• THE MAIN COURSE IS SERVED IN 2 TIMES.



JAMBON CRU D'ANNIVIERS
DRY-CURED HAM
FROM ANNIVIERS

7.-- / l'assiette



Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.



SPÉCIALITÉS VALAISANNES

NOS FONDUES

60 % fromages d'alpages & 40 % gruyère
dès 2 personnes

FONDUE AU FROMAGE NATURE

CLASSIC CHEESE FONDUE 25.--

FONDUE À L'AIL DES OURS 27.--

WILD GARLIC CHEESE FONDUE

FONDUE À LA MOUTARDE EN GRAINS

WHOLE-GRAIN MUSTARD
CHEESE FONDUE 27.--

PRIX PAR PERSONNE | PRICE PER PERSON

NOTRE ALTERNATIVE VÉGÉTALE

STEAK **planted.** FRITES | LÉGUMES

planted. STEAK | FRIES | VEGETABLES

28.--



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.

LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT
ASSIETTE VALAISANNE 19.-- | 29.--

VALAISANNE PLATTER
(REGIONAL COLD CUTS AND CHEESE)

20.-- | 30.--

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

DRY-BEEF PLATTER

POÊLÉE DE PÂTES | ASPERGES 28.--
JAMBON CRU

PAN-FRIED PASTA WITH ASPARAGUS
AND DRY-CURED HAM



LE MENU DU JOUR

SERVI À MIDI
DU MERCREDI AU VENDREDI

LUNCHMENU
FROM WEDNESDAY TO FRIDAY

25.--

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.



LES JOYAUX GOURMANDS

**MIGNONS DE VEAU | ROMARIN
POMMES AMANDINES** 51.--
VEAL MEDALLIONS, ROSEMARY,
ALMOND POTATOES, SPRING
VEGETABLES

**BLANQUETTE DE VEAU | ASPERGES
CAROTTES | RIZ PILAF** 32.--
VEAL BLANQUETTE, ASPARAGUS,
CARROTS, PILAF RICE

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 39.--
AUX AROMATES | TAGLIOLINI
BRAISED LAMB SHANK WITH HERBS,
TAGLIOLINI PASTA

TARTARE DE BOEUF SUISSE 39.--
**BOUQUET DE SALADES
TOAST OU FRITES**
SWISS BEEF TARTARE, SALAD
BOUQUET, TOAST OR FRIES

FILET DE SAUMON SUISSE 37.--
ESTRAGON | RIZ PILAF
SWISS SALMON FILLET, TARRAGON,
PILAF RICE

Tous les plats sont servis avec des légumes.
All dishes are served with vegetables.

LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH



FILETS DE PERCHES DU VALAIS
PERCH FILLETS FROM VALAIS

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

The portioned dishes are served with a
mixed salad and a choice of side dishes:
rice, boiled potatoes, pommes amandines,
tagliolini or fries.
Supplement for a side dish with a
starter:3.--

ENTRÉE: 29.-- | PLAT 53.--

CUISSES DE GRENOUILLES
FROG LEGS SARVAZ STYLE

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

The portioned dishes are served with a
mixed salad and a choice of side dishes:
rice, boiled potatoes, pommes amandines,
tagliolini or fries.
Supplement for a side dish with a
starter:3.--

ENTRÉE: 22.-- | PLAT 43.--

SELON AFFLUENCE, ILS SE PEUT QUE NOUS NE PUISSONS PAS
SERVIR LES CUISSES DE GRENOUILLES.
DEPENDING ON HOW BUSY IT IS, WE MAY NOT BE ABLE TO SERVE
THE FROGS' LEGS.

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.



LE PARADIS SUCRÉ



**ECLAIR | FRAISES | CRÈME VANILLE
SORBET RHUBARBE**
ÉCLAIR WITH STRAWBERRIES, VANILLA
CREAM, RHUBARB SORBET 15.--



CRÈME BRÛLÉE | FLEUR DE SUREAU
ELDERFLOWER CRÈME BRÛLÉE 14.--



ÎLE FLOTTANTE | CRÈME TONKA
FLOATING ISLAND, TONKA BEAN
CREAM 14.--
Sugared egg whites cooked in a bain-marie



TRIO DE DESSERTS DE SAISON 15.--
TRIO OF SEASONAL DESSERTS



FINANCIER AUX AMANDES
PARFAIT GLACÉ FRUITS ROUGES 15.--
ALMOND FINANCIER
AND RED FRUIT PARFAIT



ASSIETTE DE FROMAGES VALAISANS
ASSORTMENT OF LOCAL CHEESES 15.--

LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

COUPE ÉCUREUIL 13.--
2 BOULES NOISETTES ET 1 BOULE
VANILLE, CRÈME

2 SCOOPS HAZELNUT AND 1 VANILLA,
WHIPPED CREAM

PALETTE DE SORBET 14.--
3 BOULES DE SORBETS,
FRUITS ET COULIS

3 SCOOPS OF SORBET, FRUIT AND COULIS

COUPE "SARVAZ" 14.-- | 8.--
SALADE DE FRUITS FRAIS, 1 BOULE
VANILLE, 1 BOULE FRAISES ET CRÈME

FRESH FRUIT SALAD, 1 SCOOP VANILLA, 1
SCOOP STRAWBERRIES AND WHIPPED
CREAM

CAFÉ GLACÉ 14.-- | 8.--
3 BOULES MOCCA, ESPRESSO
ET CRÈME

3 SCOOPS MOCCA, ESPRESSO
AND WHIPPED CREAM

MERINGUE GLACÉE 14.-- | 8.--
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE,
MERINGUES DE LA GRUYÈRE ET CRÈME

1 SCOOP VANILLA, 1 SCOOP STRAWBERRY,
MERINGUES FROM GRUYÈRE AND
WHIPPED CREAM



LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

LA COUPE DANEMARK 14.-- | 8.--

3 BOULES VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME

3 VANILLA SCOOP,
CHOCOLATE SAUCE AND CREAM

LE SORBET CITRUS 15.-- | 8.--

3 BOULES CITRON
ET LIQUEUR DE CITRON

3 LEMON SCOOPS
AND LEMON LIQUEUR

LE SORBET VALAISAN 15.-- | 8.--

3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE

3 APRICOT SCOOPS AND APRICOTINE

LE SORBET WILLIAMS 15.-- | 8.--

3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE

3 SCOOPS OF PEARS AND
WILLIAMINE

LA COUPE BAILEYS, AMARETTO OU WHISKY 15.-- | 8.--

3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU
AMARETTO OU WHISKY

3 SCOOPS VANILLA AND BAILEYS OR
AMARETTO OR WHISKY

LA COUPE À DEUX 26.--

5 ARÔMES À CHOIX,
SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME

5 FLAVOURS TO CHOOSE FROM,
FRESH FRUIT SALAD AND CREAM

NOS ARÔMES OUR FLAVORS

VANILLE
VANILLA

MOCCA

CHOCOLAT
CHOCOLATE

NOISETTE
HAZELNUT

CARAMEL

PISTACHE
PISTACHIO

POIRE
PEAR

CITRON
LEMON

FRAISE
STRAWBERRY

ABRICOT
APRICOT

PRIX PAR BOULE: 3.50
PRICE PER SCOOP: 3.50

SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY: 1.50
WHIPPED CREAM SUPPLEMENT: 1.50

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.