Relais de la Sarvaz

Saveurs du Valais
Walliser Genuss

Swiss tainable engaged

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. | Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.

Relais de la Sarvaz

LES DÉLICES DE LA SAISON

TARTARE DE SANDRE DE SUSTEN | CITRON VERT | ESTRAGON
BOUQUET DE SALADES
TATAR VOM ZANDER AUS SUSTEN | LIMETTE
ESTRAGON | SALATBOUQUET

ou

CASSOLETTE AUX ASPERGES | MORILLES | OEUF
ESPUMA DE PERSIL
CASSOLETTE MIT SPARGEL | MORCHELN
EI | PETERSILIEN-ESPUMA

•••

MIGNONS DE VEAU | ROMARIN
POMMES AMANDINES | PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

KALBSMIGNONS | ROSMARIN
MANDEL-KARTOFFELN | FRÜHLINGSGEMÜSE

•••

ECLAIR | FRAISES | CRÈME VANILLE | SORBET RHUBARBE
ECLAIR | ERDBEEREN | VANILLECREME | RHABARBER-SORBET

1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRICIPAL ET DESSERT 1 VORSPEISE NACH WAHL, HAUPTGANG UND DESSERT	74.--
2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT 2 VORSPEISEN, HAUPTGANG UND DESSERT	88.--

Tous les prix s'entendent en CHF, 8,1% de TVA incluse. | Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.

LES GOURMANDISES DU MOMENT

6 PCE | 12PCE

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

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

CRÈME D'ASPERGES 12.--
ESPUMA DE PERSIL | FLÛTE SALÉE
SPARGELCREMESUPPE | PETERSILIEN-ESPUMA | SALZIGE STÄNGEL

TARTARE DE SANDRE DE SUSTEN
CITRON VERT | ESTRAGON
BOUQUET DE SALADES
TATAR VOM ZANDER AUS SUSTEN
LIMETTE | ESTRAGON | SALATBOUQUET
ENTRÉE | PLAT
29.-- | 44.--

CASSOLETTE AUX ASPERGES
MORILLES | OEUF | ESPUMA DE PERSIL
CASSOLETTE MIT SPARGEL
MORCHELN | EI | PETERSILIEN-ESPUMA
23.--

TAGLIOLINI | ASPERGES | AIL DES OURS
TAGLIOLINI | SPARGEL | BÄRLAUCH
ENTRÉE | PLAT
22.-- | 33.--

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

coup de ♡

LES DÉLICIEUSES ASPERGES DE SAILLON
SAUCE MAYONNAISE MAISON

DEN KÖSTLICHEN SPARGEL VON SAILLON
HAUSGEMACHTE MAYONNAISE

ENTRÉE | PLAT*
18.-- | 36.--

*LA PORTION EN PLAT EST SERVIE EN 2 FOIS.
*DAS PORTIONSGERICHT WIRD ZWEI MAL SERVIERT.

JAMBON CRU D'ANNIVIERS
ROHSCHINKEN AUS ANNIVIERS

7.-- / l'assiette

Tous les prix s'entendent en CHF | 8,1% de TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.

Relais de la Sarvaz

SPÉCIALITÉS VALAISANNES

NOS FONDUES

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

FONDUE AU FROMAGE NATURE
KÄSEFONDUE NATUR 25.--

FONDUE À L'AIL DES OURS 27.--
KÄSEFONDUE MIT BÄRLAUCH

FONDUE À LA MOUTARDE EN GRAINS
KÄSEFONDUE MIT KÖRNIGEM SENF
27.--

PRIX PAR PERSONNE | PREIS PRO PERSON

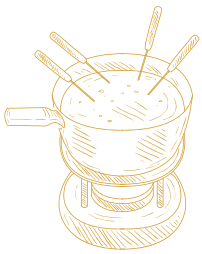
NOTRE ALTERNATIVE VÉGÉTALE

STEAK planted. **| FRITES | LÉGUMES**
planted. **STEAK | POMMES | GEMÜSE**
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 WALLISER TELLER	19.--	29.--
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE TROCKENFLEISCH TELLER	20.--	30.--
POÊLÉE DE PÂTES | ASPERGES JAMBON CRU NUDELN | SPARGEL | ROHSCHINKEN	28.--	



LE MENU DU JOUR

SERVI À MIDI
DU MERCREDI AU VENDREDI

MITTAGSMENÜ
VON MITTWOCH BIS FREITAG

25.--

Tous les prix s'entendent en CHF | 8,1% de TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.

Relais de la Sarvaz

LES JOYAUX GOURMANDS

MIGNONS DE VEAU | ROMARIN
POMMES AMANDINES 51.--
KALBSMIGNONS | ROSMARIN
MANDEL-KARTOFFELN

BLANQUETTE DE VEAU | ASPERGES
CAROTTES | RIZ PILAF 32.--
KALBSRAGOUT | SPARGEL
KAROTTEN | PILAFREIS

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 39.--
AUX AROMATES | TAGLIOLINI
GESCHMORTE LAMMHAXE
HAUS-GEWÜRZEN | TAGLIOLINI

TARTARE DE BOEUF SUISSE 39.--
BOUQUET DE SALADES
TOAST OU FRITES
TARTAR VOM SCHWEIZER RIND
SALATBOUQUET
TOAST ODER POMMES

FILET DE SAUMON SUISSE 37.--
ESTRAGON | RIZ PILAF
SCHWEIZER LACHSFILET
ESTRAGON | PILAFREIS

Tous les plats sont servis avec des légumes.
Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert.

LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH

coup de ♡

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 amandines, tagliolini 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, Mandel-Kartoffeln. Tagliolini 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, pommes amandine, tagliolini 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, Mandel-Kartoffeln, Tagliolini oder Pommes.
Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 3.–

ENTRÉE: 22.-- | PLAT 43.--

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

Tous les prix s'entendent en CHF | 8,1% de TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.

Relais de la Sarvaz

LE PARADIS SUCRÉ

fait maison

ECLAIR | FRAISES | CRÈME VANILLE
SORBET RHUBARBE
ECLAIR | ERDBEEREN | VANILLECREME
RHABARBERSORBET 15.--

fait maison

CRÈME BRÛLÉE | FLEUR DE SUREAU
CREME BRULEE MIT HOLUNDERBLÜTE
14.--

fait maison

ÎLE FLOTTANTE | CRÈME TONKA 14.--
ÎLE FLOTTANTE | TONKABOHNENCREME
Im Wasserbad gekochter gezuckerter Eischnee

fait maison

TRIO DE DESSERTS DE SAISON 15.--
DREI FRÜHLINGS-LECKEREIEN

fait maison

FINANCIER AUX AMANDES 15.--
PARFAIT GLACÉ FRUITS ROUGES
MANDEL-FINANZGEBÄCK
EISPARFAIT MIT ROTEN FRÜCHTEN

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

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 SORBETKUGELEN MIT FRÜCHTENCOULIS

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

Tous les prix s'entendent en CHF | 8,1% de TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.

LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

LA COUPE DANEMARK 14.-- | 8.--
3 BOULES VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME

3 KUGELN VANILLEEIS,
SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

LE SORBET CITRUS 15.-- | 8.--
3 BOULES CITRON
ET LIQUEUR DE CITRON

3 KUGELN ZITRONENSORBET
MIT ZITRONENLIKÖR

LE SORBET VALAISAN 15.-- | 8.--
3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE

3 KUGELN APRIKOSENSORBET
MIT ABRICOTINE

LE SORBET "WILLIAMS" 15.-- | 8.--
3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE

3 KUGELN BIRNENSORBET
MIT WILLIAMINE

LA COUPE BAILEYS, AMARETTO OU WHISKY 15.-- | 8.--
3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU
AMARETTO OU WHISKY

3 KUGELN VANILLEEIS UND BAILEYS ODER
AMARETTO ODER WHISKY

LA COUPE À DEUX 26.--
5 ARÔMES À CHOIX,
SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME

5 KUGELN EIS NACH WAHL MIT FRISCHEN
FRÜCHTEN UND RAHM

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 FUR SCHLAGRAHM: 1.50

Tous les prix s'entendent en CHF | 8,1% de TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.