

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Les Entrées

Croque-Monsieur à la tomme d'alpage et jambon du Pays	Sfr. 20.-
<i>Croque-Monsieur with local pasture tomme cheese and ham</i>	
Minestrone de légumes de saison	Sfr. 21.-
<i>Seasonal fresh soup</i>	
Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales torrifiées	Sfr. 22.-
<i>«Sucrine» lettuce heart with herbs and roasted cereals seeds</i>	
Charcuterie du Pays	Sfr. 30.-
<i>Local ham and salami</i>	
Jambon cru du Valais	Sfr. 30.-
<i>Local raw ham</i>	
Viande séchée du Valais	Sfr. 35.-
<i>Local dried meat</i>	
Assiette Valaisanne	Sfr. 38.-
<i>Local plate</i>	
Salade Caesar	Sfr. 35.-
<i>Caesar salad</i>	

Les Suites

Pâtes fraîches «Maison», sauce tomate au basilic et parmesan	Sfr. 24.-
<i>«Home-made» fresh pastas, tomato sauce with basil</i>	
Hamburger des Ours : viande de bœuf du Pays, tomme d'alpage,	Sfr. 35.-
Feuille de sucrine, sauce barbecue « Maison », servi avec des frites fraîches « Maison »	
<i>The « Ours » hamburger: Meat of country beef, alpine tomme, Sucrine leaf, « Home-made » barbecue sauce with « home-made » French fries</i>	
Club sandwich « Tradition »: poulet et lard grillé,	Sfr. 35.-
Servi avec frites fraîches « Maison »	
<i>« Tradition » Club sandwich: chicken and grilled bacon With « Home-made » fresh fries</i>	
Filet de poisson du jour, légumes de saison et jus de barigoule	Sfr. 55.-
<i>Fish fillet of the day, seasonal vegetables and barigoule juice</i>	
«Fish Finger» de brochet du lac de Morat à l'Absinthe,	Sfr. 46.-
citron et genièvre, risotto de cèleri-pomme et épeautre	
<i>Pike «Fish finger» from Morat Lake with absinthe, Lemon and juniper, celery risotto and spelt</i>	
Suprême de volaille pochée-rôtie aux parfums de sous-bois,	Sfr. 53.-
Jus corsé au verjus de Corin, épinards à la crème et croquettes à l'oignon caramélisé	
<i>Roast-Poached chicken supreme, fragrances of the undergrowth, Strong juice with verjuice from Corin. Cream spinach and caramelized onion croquettes</i>	
Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,	Sfr. 59.-
Pommes frites aux épices	
<i>Country Beef fillet with Chimichurri sauce, french fries</i>	

ROOM SERVICE

Franck Reynaud et sa brigade vous proposent

Les Fromages

Notre sélection de fromages du Pays Sfr. 22.-
Our selection of cheeses from Switzerland

Les Desserts

Les sorbets et glaces "Maison" du moment Sfr. 7.- le pot
"Home-made" sorbets and ice-creams

Millefeuille café, vanille au caramel coulant. Lait de poule Sfr. 19.-
glacé au leckerli

Coffee, Vanilla and flowing caramel Millefeuille. Leckerli iced eggnog

Baba poire Williamine, Chantilly châtaigne- agrumes. Sfr. 19.-

Williamine Pear Baba, Chestnut and citrus whipped cream.

Cocktail glacé et arrosé au Génépi, Menthe et Granny Smith Sfr. 19.-

Iced cocktail drizzled with Génépi,

Mint and Granny Smith

Les Petits

Pâtes fraîches « Maison » Sfr. 22.-

Sauce tomate et basilic

Homemade fresh pastas

Tomato sauce with basil

Petit pois crème et jambon blanc Sfr. 22.-

Peas in cream with cooked ham

Blanc de poulet fermier rôti, frites fraîches « Maison » Sfr. 28.-

Roast farm chicken filet, "Home made" french fries

Filet de poisson (du jour), Sfr. 28.-

Garniture au choix : pâtes / frites fraîches « Maison » / légumes

Filet of fresh fish (of the day)

Choice of side dish: pasta / "Home made french fries/vegetables

Les Grands Desserts des Petits

Glace vanille « maison » sauce chocolat Sfr. 11.-

Homemade vanilla ice cream with chocolate sauce

Minestrone de fruits frais de saison Sfr. 11.-

Minestrone of seasonal fresh fruits