

ENTREES FROIDES

Starters / Vorspeisen

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
	Starter	Dish
	Vorspeise	Teller
Buffet de salade <i>Salad Buffet/ Salat Buffet</i>	9.-	18.-
Buffet de salade accompagnée d'une terrine à choix <i>Choice of terrines and the Salad Buffet/ Auswahl an Terrinen und Salat Buffet</i>	15.50	24.50
Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast <i>Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast/ Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast</i>	14.-	23.-
Terrine maison à choix, pain de seigle et son chutney de saison 16.- <i>Paysanne, Bolet, Tomates séchées & Basilic, Poivre & Genièvre, Abricot, Pomme -Génépi (selon disponibilité)</i>		



ENTREES CHAUDES

Starters / Vorspeisen

Potage du jour <i>Soup of the day / Tagessuppe</i>	9.-	
Escargots, beurre ail et fines herbes (6 pcs / 12 pcs) <i>Snails / Schnecken</i>	12.-	22.-



Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids Menu (up to 12 years old)

Für die Kleinen (bis 12 Jahre)

Pâtes nature ou sauce tomate 10.-

Pasta with or without Tomatosauce / Nudeln mit/ohne Tomatensauce

Nuggets et pommes frites 12.-

Nuggets and french fries /Nuggets und Pommes Frites

Tartare de bœuf, toast et frites 18.-

Beef tartare, toast and french fries / Rindstartar, Toast und Pommes Frites

Viennoise de veau, pommes frites et légumes 22.-

Veal Wiener Schnitzel, French Fries and Vegetables / Kalbs Wiener Schnitzel, Pommes Frites und Gemüse

Nous proposons des prix adaptés aux enfants sur nos chapeau et fondues de viandes!

We offer child-friendly prices on our Tartar's Hat and Meat Fondues / Wir bieten kinderfreundliche Preise auf unserem Tartarenhut- und Fleischfondue an



SPECIALITES

Specialties / Spezialitäten

Minimum 2 personnes

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen

Fondue du BOCHET (dans le bouillon de légumes)

Viande de bœuf marinée aux épices 41.-

Marinated Beef / Mariniertes Rindfleisch

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé) 39.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut (UNIQUEMENT à l'intérieur) 39.-

Trois viandes à choix selon l'offre

Choice of 3 meats variants according to daily offer /

Auswahl von 3 Fleischvarianten je nach Tagesangebot

Fondue BOURGUIGNONNE (dans l'huile)

Viande de bœuf Beef / Rindfleisch 39.-

Ces plats sont servis avec leurs sauces et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du Mayen.



These dishes are served with a selection of sauces and your choice of either french fries, rice pasta or Gratin « du Mayen ».

Diese Gerichte werden mit deren Saucen und Pommes Frites, Reis, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.



TERROIR

Regional dishes / Regionale Gerichte

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
	Starter	Dish
	Vorspeise	Teller
 Assiette du Grenier, salaison maison et fromage valaisan	15.-	28.-
Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese		
Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse		
Assiette de viande séchée maison	16.-	29.-
Homemade dried meat plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind		
 Fondue au fromage « La Valaisanne »	Cheese Fondue / Käsefondue	27.-
Fondue au fromage « Moitié-moitié »	Cheese Fondue / Käsefondue	27.-
Fondue à la bière	Beer Fondue/Bierfondue	28.-
Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre en robe		28.-
Tomato Fondue, served with potatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln		

Minimum 2 personnes pour les fondues. Les prix sont par personne.

POISSON (provenance : Suisse)

Fish / Fischgerichte

La Truite du vivier The trout of the pond / Die Forelle vom Teich 35.-

- Meunière Meunière / Müllerinnen - Art
- Aux amandes With Almonds / Mit Mandeln

La truite est servie avec légumes et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du Mayen.

The Trout is serving with vegetables and your choice of either french fries, rice, pasta or Gratin « du Mayen ».

Die Forelle werde mit Gemüse und Pommes Frites, Reis, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.



VIANDES GRILLES

Meat dishes / Fleischgerichte

Pavé de bœuf **Beefsteak / Rindssteak** 38.-

- Beurre maison **Housebutter / Hausebutter**
- Sauce vigneronne **Winegrower's sauce / Winzersauce**

Paillard de veau beurre aux herbes

Veal cutlet with Housebutter / Kalbschnitzel mit Hausebutter 42.-

LES PANÉES



Le Cordon bleu Maison **House Cordon bleu / Pork cordon bleu** 36.-

- Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison

Escalope de veau viennoise Viennoise **Viennese / Wienerschnitzel** 42.-

Ces plats sont servis avec légumes et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du Mayen.

These dishes are served with vegetables and with your choice of either french fries, rice pasta or Gratin « du Mayen ».

Diese Gerichte werden mit Gemüse und mit Pommes Frites, Reis, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.

TARTARES

Tartare de bœuf **Beef Tartar / Rindstartar** 32.-

Tartare de bœuf du bochet **Beef Tartar du Bochet / Rindstartar vom Bochet** 35.-

Duo de Tartare **Beef Tartar duo / Rindstartarduo vom Bochet** 35.-

Servis avec toast et pommes frites with toast and french fries / mit toast und Pommes Frites



MENU TZOUMAZ (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Buffet de salade

Salad Buffet / Salatbuffet

Chapeau TATARE

OU

Or / oder

Fondue du BOCHET

OU

Or / oder

Fondue BOURGUIGNONNE

Coupe de glace ou dessert à choix

(café gourmand +5.-)

Choice of Icecream in a cup or Dessert of day

Eiskugeln im Coupe oder Dessert des Tages

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 55.- p.p



MENU VALAISAN (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Assiette du Grenier

Fondue fromage à choix.

Sorbet abricot arrosé ou nature

Apricot Sorbet with/without a shot / Aprikosensorbet mit/ohne Schuss

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 46.- p.p.
