



Paysanne – Bolet - Tomates séchées & Basilic - Poivre & Genièvre – Abricot - Pomme -Génépi

ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

	1/2	1/1
Buffet de salade <i>Salad Buffet/ Salat Buffet</i>	9.-	18.-
Buffet de salade accompagnée d'une terrine à choix <i>Choice of terrine and salad at the buffet</i> <i>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, pain de seigle et chutney abricot balsamique <i>Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney/ Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Balsamico-Aprikosen-Chutney</i>	16.-	
Terrine canard et foie gras, pain d'épices et confiture de courge verte <i>Terrine of duck and foie gras, gingerbread and green pumpkin jam / Enten-Foie-Gras-Terrine, Lebkuchen und grüne Kürbismarmelade</i>	21.-	

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

Potage du jour <i>Soup of the day / Tagessuppe</i>	9.-
Feuilleté aux Champignons <i>Puff pastry with mushrooms / Blätterteig mit Pilzen</i>	16.-
Os à moelle gratiné au gros sel, pain croustillant <i>Bone marrow au gratin/ Gratinierter Knochenmark</i>	16.-

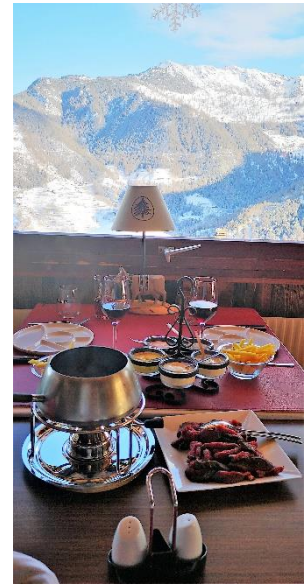


SPECIALITES

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

39.-

Trois viandes à choix

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	

LES FONDUES

 Fondue « La Valaisanne », Vacherin, gruyère, fromage à raclette VS	
	Cheese Fondue / Käsefondue 27.-
Fondue « Moitié-moitié », Vacherin et Gruyère	
	Cheese Fondue / Käsefondue 27.-
Fondue à la bière	
	Beer Fondue/Bierfondue 28.-
Fondue à la tomate	
	Servie avec pommes de terre en robe des champs 28.-
	Tomato Fondue, served with steampotatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln

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



POISSON

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**

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**

- **Toast et frites** **Toast and french fries** / **Toast und Pommes Frites** 32.-

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

- **Toast et frites** **Toast and french fries** / **Toast und Pommes Frites** 35.-

Duo de Tartare **Beef Tartar duo** / **Rindstartarduo vom Bochet**

- **Toast et frites** **Toast and french fries** / **Toast und Pommes Frites** 35.-



LES 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 42.-

Veal cutlet with Housebutter / Kalbschnitzel mit Hausebutter

Côte de veau rassies sur os 21 jours(CH) **Veal chop / Kalbskotelett** 49.-

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

LES VIANDES 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 **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.



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 à choix ou dessert maison

Choice of Icecream in a cup or House dessert

Eiskugeln im Coupe oder Haus dessert

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

OU Or / oder

Fondue tomate

(Servie avec pommes de terre)

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.



SAVEURS DU VALAIS
WALLISER KÖSTLICHKEITEN