



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

ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

		1/2	1/1
Salade verte Greensalad/ Grünersalat		6.50	
Salade mêlée Mixsalad/ Gemischtersalat		8.50	18.-
NEW Carpaccio du Bochet Bochet Carpaccio / Bochet Carpaccio		16.-	25.-
Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast		14.-	23.-
<i>Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast/ Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast</i>			
Terrine maison, pain de seigle et chutney abricot balsamique		16.-	
<i>Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney/ Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Balsamico-Aprikosen-Chutney</i>			
Terrine canard et foie gras, confiture de courge verte		21.-	
<i>Terrine of duck and foie gras, green pumpkin jam / Enten-Foie-Gras-Terrine, grüne Kürbismarmelade</i>			

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

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

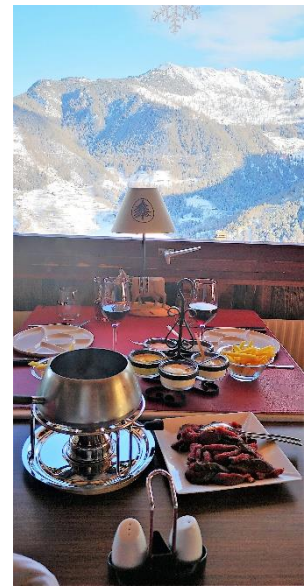


SPECIALITES

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 27.-
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 (CH) *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

Meat dishes / Fleischgerichte



Civet de Bœuf Hérens (CH) **beef stew** / **Rindfleisch Eintopf** 29.-

- Frites de polenta **Polenta fries** / **Polenta Pommes**

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**

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

Salade mêlée

Mixt salat / Gemischtersalat

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