

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 <i>Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney/ Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Balsamico-Aprikosen-Chutney</i>	16.-	
<i>Paysanne / Bolets / Tomates séchées & Basilic / Poivre & Genièvre / Abricot / Pomme -Génépi</i>		
<i>(Selon disponibilité)</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)

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 Spaetzlis.

These dishes are served with a selection of sauces and your choice of either french fries, rice pasta or Spaetzlis.

Diese Gerichte werden mit deren Saucen und Pommes Frites, Reis, Nudel oder Speatzli serviert.



TERROIR

Regional dishes / Regionale Gerichte



Assiette du Grenier, salaison maison et fromage valaisan 1/2 1/1
Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese 15.- 28.-

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.- pp

Fondue au fromage « Moitié-moitié » Cheese Fondue / Käsefondue 27.- pp

Fondue à la bière Beer Fondue/Bierfondue 278.- pp

Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre en robe 28.- pp

Tomato Fondue, served with potatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln

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

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.



VIANDES GRILLEES

Meat dishes / Fleischgerichte

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

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

Servis avec légumes de la région et à choix pommes frites, riz, pâtes ou spaetzlis.

These dishes are served with vegetables and with your choice of either french fries, rice, pasta or Spaetzlis.

Diese Gerichte werden mit Gemüse und mit Pommes Frites, Reis, Nudel oder Spaetzli.

TARTARES

Tartare de bœuf

Beef Tartar / **Rindstartar** 32.-

Tartare de bœuf du bochet

Beef Tartar du Bochet / **Rindstartar vom Bochet** 35.-

Servis avec toast et pommes frites

With toast and french fries / mit toast und Pommes Frites