



ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
Salade verte Greensalad/ Grünersalat	6.50	
Salade mêlée Mixsalad/ Gemischtersalat	8.50	18.-
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 a choix, pain de seigle et confiture de courge verte	16.-	
<i>1.Paysanne 2.Bolet 3.Tomates séchées & Basilic 4.Poivre & Genièvre 5.Abricot 6.Pomme/Génépi . 7.Gibier</i>		
<i>Homemade terrine, rye bread and green pumpkin jam / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot grüne Kürbismarmelade</i>		
Terrine canard et foie gras, pain d'épices et confiture de courge verte	21.-	
<i>Terrine of duck and foie gras, gingerbread and green pumpkin jam / Enten-Foie-Gras-Terrine, Lebkuchen und grüne Kürbismarmelade</i>		

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

Soupe à la courge Pumpkin soup / Kurbis suppe	9.-	
Les escargots, beurre ail et fines herbes (6 pces / 12 pces)	12.-	22.-
<i>Snails / Schnecken</i>		
Feuilleté aux Champignons	16.-	
<i>Puff pastry with mushrooms / Blätterteig mit Pilzen</i>		
Os à moelle gratiné au gros sel, pain croustillant	16.-	
<i>Bone marrow au gratin/ Gratinerter Knochenmark</i>		

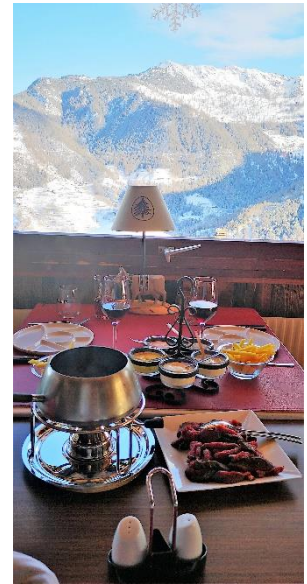


SPECIALITES

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 Bedjuasse », Vacherin, gruyère, fromage à raclette VS		
	Wallis Cheese Fondue / Walliser 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.

from 2 persons / ab 2 personen



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

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

- Frites de Polenta *Polenta fries / Polenta Pommes*

Pavé de bœuf *Beefsteak / Rindssteak* 39.-

- 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

Mixed salad / Gemischter Salat

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