

## ENTREES FROIDES

### Starters / Vorspeisen

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
	Starter	Dish
	Vorspeise	Teller
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 à choix, pain de seigle et son chutney	16.-	
<i>Homemade terrine, rye bread and chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Chutney</i>		

#### NOS TERRINES À CHOIX

1.Paysanne 2.Bolet 3.Poivre & Genièvre 4.Tomates séchées & Basilic 5.Abricot 6.Pomme -Génépi





## 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 Spaetzli serviert.*



## TERROIR

### Regional dishes / Regionale Gerichte



Assiette du Grenier, salaison maison et fromage valaisan

Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese

Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse

1/2

1/1

15.-

28.-

Assiette de viande séchée maison

Homemade dried meat plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind

16.-

29.-



Fondue au fromage « La Bédjuasse » Cheese Fondue / Käsefondue

27.- pp

Fondue au fromage « Moitié-moitié » Cheese Fondue / Käsefondue

27.- pp

Fondue à la bière Beer Fondue/Bierfondue

27.- 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 / Winzersauce	

*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*

---

## PÂTES

Pasta / Pasta

Tagliatelles aux bolets		28.-
	Pasta with boletus sauce / Pasta mit Steinpilze sauce	