



ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

	1/2	1/1
Salade verte Green salad / Grünersalat	6.50	
Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat	8.50	18.-
Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast	14.-	23.-
Terrine maison à choix, pain de seigle et chutney abricot-balsamique 1.Paysanne 2. Bolets 3.Tomates séchées & Basilic 4.Poivre & Genièvre 5.Abricot 6.Pomme/Génépi .7.Gibier Homemade terrine, rye bread and apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Aprikosen-Chutney	16.-	
Terrine canard et foie gras, pain d'épices et confiture de courge verte Terrine of duck and foie gras, gingerbread and green pumpkin jam / Enten-Foie-Gras-Terrine, Lebkuchen und grüne Kürbismarmelade	21.-	

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

Soupe du jour Soup of the day / Tages Suppe	9.-	
Les escargots, beurre ail et fines herbes (6 pces / 12 pces) Snails / Schnecken	12.-	22.-
Feuilleté aux Champignons Puff pastry with mushrooms / Blätterteig mit Pilzen	16.-	
Os à moelle gratiné au gros sel, pain croustillant Bone marrow au gratin / Gratiniertes Knochenmark	16.-	

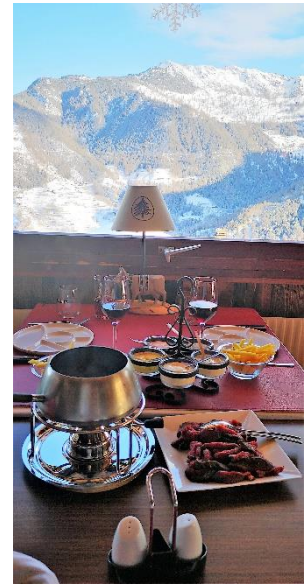


SPECIALITES

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 Bedjuasse », fromage à raclette VS (50%), Vacherin (25%), Gruyère (25%),	
	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 (CH) <i>The trout of the pond / Die Forelle vom Teich</i>	35.-
- Meunière <i>Meunière / Müllerinnen - Art</i>	
- Aux amandes <i>With Almonds / Mit Mandeln</i>	

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 <i>Beef Tartar / Rindstartar</i>	32.-
*Tartare de bœuf du bochet <i>Beef Tartar du Bochet / Rindstartar vom Bochet</i>	35.-
*Duo de Tartare <i>Beef Tartar duo / Rindstartarduo vom Bochet</i>	35.-

Toast et frites *Toast and french fries / Toast und Pommes Frites*

PÂTES

Pasta / Pasta

Tagliatelles forestières	28.-
<i>Pasta with mushrooms / Pasta mit Pilze</i>	



LES VIANDES GRILLES

Meat dishes / Fleischgerichte

Emincé de veau Hérens aux champignons frais	Veal emince / Kalbs geschnitzel	35.-
● Duchesses de Polenta Polenta duchesse / Polenta		
Souris d'agneau 18h basse t° flambé à table au romarin		37.-
Lamb shanks 18h slow roasted, rosemary flamed at table Lammkeule 18 std niedergegart, am Tisch flambiert mit Rosmarin		
Pavé de bœuf	Beefsteak / Rindssteak	39.-
● Beurre maison House butter / Hausebutter		
● Sauce vigneronne Winegrower's sauce / Winzersauce		
● Sauce Bolet Boletus sauce / Steinpilze sauce (+3.-)		
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 AOC 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**