

## 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, pâtes ou Spaetzlis.*

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

*Diese Gerichte werden mit deren Saucen und Pommes Frites, Nudel oder Spaetzli serviert.*



## TERROIR

### Regional dishes / Regionale Gerichte

	1/2	1/1
Assiette valaisanne, salaison maison et fromage valaisan Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse	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 Tomato Fondue, served with potatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln		28.- pp

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

---

### MENU VALAISAN (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen



Assiette valaisanne

\*\*\*

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** 39.-

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

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

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

*Diese Gerichte werden mit Gemüse und mit Pommes Frites, 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**