



ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
Salade verte <i>Green salad / Grünersalat</i>	6.50	
Salade mêlée <i>Mixed salad / Gemischtersalat</i>	8.50	18.-
Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast <i>Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast</i>	15.-	24.-
Terrine maison à choix, pain de seigle et chutney abricot-balsamique <i>1.Paysanne 2. Bolets 3.Tomates séchées & Basilic 4.Poivre & Genièvre 5.Abricot 6.Pomme/Génépi</i> <i>Homemade terrine, rye bread and apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Aprikosen-Chutney</i>	16.-	

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

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

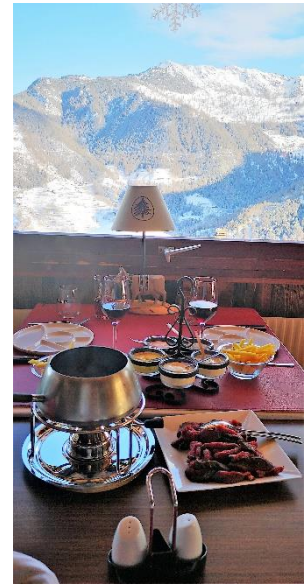


SPECIALITES

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

42.-

Marinated Beef / Mariniertes Rindfleisch

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé)

40.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut

40.-

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 in oil / Rindfleisch im öl

40.-

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, Nudeln 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 beef 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>	36.-
- 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, Nudeln 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 / Nudeln mit Pilze</i>	



LES VIANDES GRILLES

Meat dishes / Fleischgerichte

Emincé de veau Hérens aux champignons frais	Veal emince / Kalbs geschnitzel	35.-
<ul style="list-style-type: none">• 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 on the table Lammkeule 18 std niedergegart, am Tisch flambiert mit Rosmarin		
Pavé de bœuf	Beefsteak / Rindssteak	40.-
<ul style="list-style-type: none">• Beurre maison Home made butter / Hausgemacht Butter• Sauce vigneronne Winegrower's sauce / Winzersauße• Sauce Bolet Boletus sauce / Steinpilze saucse (+3.-)		
Paillard de veau, beurre aux herbes		43.-
Veal cutlet with Home made butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter		

LES VIANDES PANEES

Le Cordon bleu Maison	Home made Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu	36.-
<ul style="list-style-type: none">• Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison		
Escalope de veau viennoise	Viennese / Wienerschnitzel	43.-

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, Nudeln 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 Home made dessert

Eiskugeln im Coupe oder Haus dessert

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 56.- 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.

