



Paysanne - Bolet - Tomates séchées & Basilic - Poivre & Genièvre - Abricot - Pomme - Génépi

ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

	1/2	1/1
Salade verte Greensalad / Grünersalat	6.50.-	
Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat	8.50.-	18.-
 Carpaccio du Bochet, rebibe du Valais et huile de noix	 18.-	
Bochet Carpaccio / Rinds Bochet Carpaccio		
- En plat avec frites et salade		32.-
As a main course with French Fries and Greensalad / Als Hauptgericht mit Pommes Frites und Grünersalat		
 Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast	 15.-	 24.-
Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast		
 Terrine maison, pain de seigle et chutney abricot balsamique	 16.-	
Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Balsamico-Aprikosen-Chutney		



ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

Soupe du jour Soup of the day / Tagessuppe	9.-	
Les escargots, beurre ail et fines herbes (6 pces / 12 pces)	13.-	24.-
Hebrs butter Snails / Schnecken Krauter mit Pilzen		

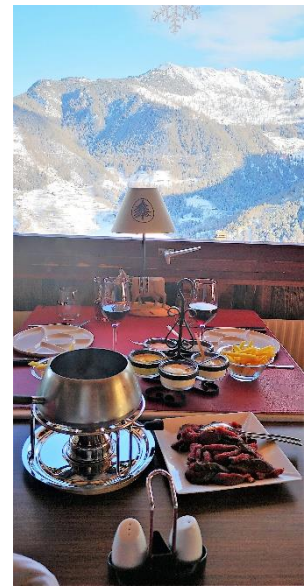


SPECIALITES

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* (UNIQUEMENT à l'intérieur)

40.-

Trois viandes à choix

Choice of 3 meats variants according to daily offer (Only Inside)

Auswahl von 3 Fleischvarianten je nach Tagesangebot (Nur drinnen)

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

Minimum 2 personnes pour les fondues.

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen

 Fondue « La Valaisanne », , fromage à raclette VS(50%), Vacherin(25%), gruyère(25%)		
	Wallis Cheese Fondue / Walliser Käsefondue	27.-
Fondue « Moitié-moitié », Vacherin et Gruyère (50/50)		
	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	



POISSON

Fish / Fischgerichte

- La Truite du vivier (CH) *The trout of the pond / Die Forelle vom Teich* 36.-
- 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.-

PÂTES

Pasta / Pasta

- Tagliatelles aux Asperges Valaisannes 28.-
- Pasta with Wallis Asparagus / Pasta mit Walliser Spargel*



LES VIANDES

Meat dishes / Fleischgerichte



Civet de Bœuf Hérens (CH) <i>beef stew / Rindfleischeintopf</i>	29.-
• Duchesse de Polenta <i>Polenta duchesse / Polenta Duchesse</i>	
Pavé de bœuf <i>Beefsteak / Rindssteak</i>	40.-
• Beurre maison <i>Home made butter / Hausgemacht Butter</i>	
• Sauce vigneronne <i>Winegrower's sauce / Winzersauce</i>	
Paillard de veau beurre aux herbes	43.-
<i>Veal cutlet with Home made butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter</i>	

LES VIANDES PANÉES

Le Cordon bleu Maison <i>House made Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu</i>	36.-
• Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison	
<i>Pork meat, raclette Cheese and homemade raw Ham / Schweinefleisch, Raclettekäse und hausgemacht Rohschinken</i>	
Escalope de veau viennoise <i>Viennese / Wienerschnitzel</i>	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, 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 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.

