


ENTREES FROIDES

Starters / Vorspeisen

	1/2	1/1
Salade verte <i>Green salad / Grünersalat</i>	6.50	
Salade mêlée <i>Mixed salad / Gemischtersalat</i>	9.-	18.-
 Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast <i>Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast</i>	17.-	25.-
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 <i>Homemade terrine, rye bread and apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Aprikosen-Chutney</i>	17.-	



ENTREES CHAUDES

Starters / Vorspeisen

Soupe du jour <i>Soup of the day / Tages Suppe</i>	11.-	
Les escargots, beurre ail et fines herbes maison (6 pces / 12 pces) <i>Herbs butter snails / Schnecken Krauter Butter</i>	13.-	25.-
Feuilleté aux Champignons <i>Puff pastry with mushrooms / Blätterteig mit Pilzen</i>	17.-	
Os à moelle gratiné au gros sel, pain croustillant <i>Bone marrow au gratin / Gratiniertes Knochenmark</i>	17.-	

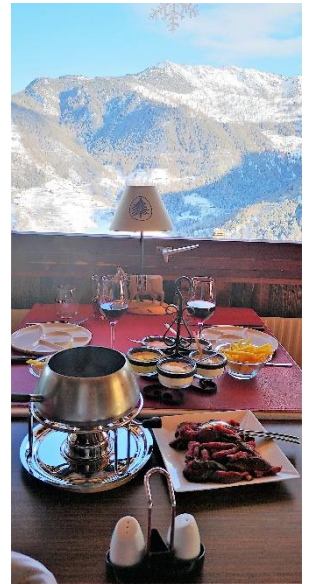


SPECIALITES

Spécialités / Spezialitäten

Minimum 2 personnes

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen



Fondue du BOCHET (dans le bouillon de légumes)

Viande de bœuf marinée aux épices

43.-

Marinated Beef « Hot Pot » / Mariniertes Rindfleisch « Hot Pot »

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé)

42.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef) "Hot Pot"

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch) «Hot Pot»

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut

42.-

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

44.-

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 Valaisanne, salaison maison et fromage valaisan	17.-	29.-
	Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese	
	Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse	
 Assiette de viande séchée maison	18.-	31.-
	Homemade dried beef plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind	

LES FONDUES FROMAGES

 Fondue « La Bedjuasse », fromage à raclette VS (50%), Vacherin (25%), Gruyère (25%),		
	Wallis Cheese Fondue / Walliser Käsefondue	28.-
Fondue « Moitié-moitié », Vacherin et Gruyère		
	Cheese Fondue / Käsefondue	28.-
Fondue à la bière		
	Beer Fondue/Bierfondue	29.-
Fondue à la tomate		
	Servie avec pommes de terre en robe des champs	29.-
	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) *The trout of the pond / Die Forelle vom Teich* 37.-

- 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, Nudeln oder Gratin «du Mayen» serviert.

TARTARES

*Tartare de bœuf *Beef Tartar / Rindstartar* 34.-

*Tartare de bœuf du bochet *Beef Tartar du Bochet / Rindstartar du Bochet* 36.-

*Duo de Tartare *Beef Tartar duo / Rindstartarduo vom Bochet* 35.-

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

PÂTES

Pasta / Pasta

Tagliatelles forestières 28.-

Pasta with mushrooms / Nudeln mit Pilze



LES VIANDES GRILLEES

Meat dishes / Fleischgerichte

Emincé de veau d'Hérens aux champignons frais **Veal emince / Geschetztes Kalbfleisch** 35.-

- Duchesses de Polenta **Polenta duchesse / Polenta**

Souris d'agneau cuisson 18h basse t°, flambée à table au romarin 39.-

Lamb shanks 18h slow roasted, rosemary flamed on the table Lammkeule 18 std niedergegart, am Tisch flambiert mit Rosmarin

Pavé de bœuf **Beefsteak / Rindssteak** 42.-

- Beurre maison **Home made butter / Hausgemacht Butter**
- Sauce vigneronne **Winegrower's sauce / Winzersauce**
- Sauce Bolet **Boletus sauce / Steinpilze sauce (+3.-)**

Paillard de veau, beurre aux herbes 44.-

Veal cutlet with Home made butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter

LES VIANDES PANEES

Le Cordon bleu Maison **Home made Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu** 38.-

- Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison

Escalope de veau viennoise **Viennese / Wienerschnitzel** 44.-

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.)

min 2 persons / ab 2 Personen

Salade mêlée

Mixed salat / 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 cup or Home made dessert

Eiskugeln im Coupe oder Haus dessert

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 59.- p.p



MENU VALAISAN (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen

Assiette Valaisanne

Fondue fromage

OU Or / oder

Fondue tomate

(Servie avec pommes de terre)

Coupe valaisanne ou williamine arrosé ou nature

Apricot Sorbet with/without a shot / Aprikosensorbet mit/ohne Schuss

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 48.- p.p.

