

ENTREES FROIDES Starters / Vorspeisen

| | 1/2 | 1/1 |
|--|--------|------|
| Salade verte Greensalad / Grünersalat | 6.50.- | |
| Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat | 9.- | 18.- |
| Carpaccio du Bochet, rebibe du Valais et huile de noix | 21.- | |
| Bochet Carpaccio / Rinds Bochet Carpaccio | | |
| - En plat avec frites et salade | | 35.- |
| As a main course with French Fries and Greensalad / Als Hauptgericht mit Pommes Frites und Grünersalat | | |



| | | |
|---|------|------|
| Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast | 17.- | 25.- |
| Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast | | |

| | | |
|---|------|--|
| Terrine maison, pain de seigle et chutney abricot balsamique | 17.- | |
| Homemade terrine, rye bread and balsamic apricot chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrat und Balsamico-Aprikosen-Chutney | | |



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

ENTREES CHAUDES Starters / Vorspeisen

| | | |
|--|------|------|
| Soupe du jour Soup of the day / Tagessuppe | 11.- | |
| Les escargots, beurre ail et fines herbes (6 pces / 12 pces) | 13.- | 25.- |
| Hebrs butter Snails / Schnecken Krauter mit Pilzen | | |

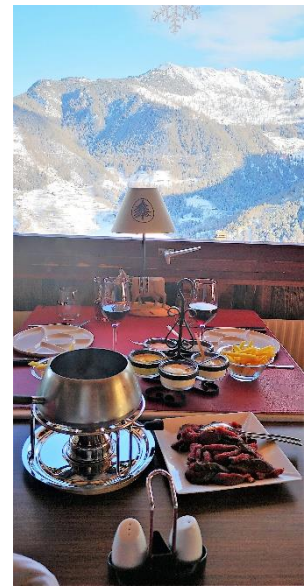


SPECIALITES

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

43.-

Marinated Beef / Mariniertes Rindfleisch

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé)

42.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut (UNIQUEMENT à l'intérieur)

42.-

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

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 du Grenier, 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

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 | 28.- |
| Fondue « Moitié-moitié » , Vacherin et Gruyère (50/50) | | |
| | 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 | |



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, Nudel oder Gratin «du Mayen» serviert.

TARTARES

- Tartare de bœuf *Beef Tartar / Rindstartar* 34.-
- Tartare de bœuf du bochet *Beef Tartar du Bochet / Rindstartar vom 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 de saison 28.-
Seasonal pasta / Saisonpaste



LES VIANDES

Meat dishes / Fleischgerichte



| | |
|--|------|
| Civet de Bœuf Hérens (CH) beef stew / Rindfleischeintopf | 32.- |
| • Duchesse de Polenta Polenta duchesse / Polenta Duchesse | |
| Pavé de bœuf Beefsteak / Rindssteak | 42.- |
| • Beurre maison Home made butter / Hausgemacht Butter | |
| • Sauce vigneronne Winegrower's sauce / Winzersauce | |
| Paillard de veau, beurre aux herbes | 44.- |
| Veal cutlet with Home made butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter | |

LES VIANDES PANÉES

| | |
|---|------|
| Le Cordon bleu Maison House made Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu | 38.- |
| • Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison | |
| Pork meat, raclette Cheese and homemade raw Ham / Schweinefleisch, Raclettekäse und hausgemacht Rohschinken | |
| 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, 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 59.- 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 48.- p.p.

