


ENTREES FROIDES

Starters / Vorspeisen

	1/2	1/1
Salade verte Green salad / Grünersalat	6.50	
Salade mêlée Mixed salad / Gemischtersalat	9.-	18.-
 Salade de chèvre chaud sur toast	17.-	25.-
Warm Goat's Cheese Salad on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast		



Terrine maison à choix, pain de seigle et chutney maison	17.-
1.Paysanne 2. Bolets 3. Tomates séchées & Basilic 4. Poivre & Genièvre 5.Abricot 6.Pomme/Génépi	
Homemade terrine, rye bread and Homemade chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrat und Chutney	



ENTREES CHAUDES

Starters / Vorspeisen

Soupe du jour Soup of the day / Tages Suppe	11.-	
Les escargots, beurre ail et fines herbes maison (6 pces / 12 pces)	14.-	26.-
Escargots in herb butter / Schnecken Krauter Butter		
Feuilleté aux Champignons	17.-	
Puff pastry with mushrooms / Blätterteig mit Pilzen		
Os à moelle gratiné au gros sel, pain croustillant	17.-	
Bone marrow au gratin / Gratinierter Knochenmark		

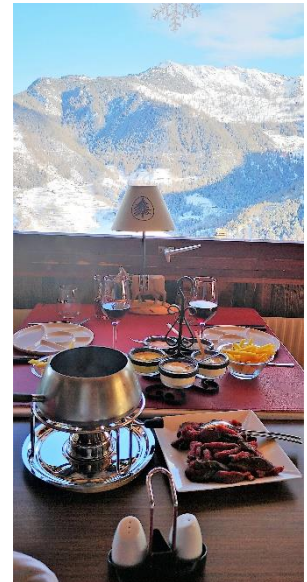


SPECIALITES

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)

43.-

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

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

Chapeau TATARE Tatar's Hat / Tatarenhut

43.-

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	18.-	29.-
	Valais plater, Homemade cured meat and Wallis cheese	
	Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse	
 Assiette de viande séchée maison	19.-	32.-
	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 de saison 28.-

Seasonal Pasta / Nudeln der Saison



LES VIANDES GRILLEES ET MIJOTTEES

Meat dishes / Fleischgerichte

Blanquette de veau Hérens à l'ancienne	Veal blanquette / Kalbsblanquette	35.-
● Riz blanc		
Souris d'agneau cuisson 18h basse t°, flambée à table au romarin		39.-
Lamb shanks 18h slow roasted, rosemary flamed at 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 Wine sauce / Winzersauce		
● Sauce Bolet Boletus sauce / Steinpilze sauce (+5.-)		
Paillard de veau, beurre aux herbes		44.-
Veal cutlet with Home made butter / Kalbschnitzel mit Hausgemacht Butter		

LES VIANDES PANEES

Le Cordon bleu Maison	Homemade Cordon bleu / Hausgemacht cordon bleu	38.-
● Viande de porc, fromage à raclette et Jambon cru maison Pork, raclette cheese and dry ham / Schweinefleisch, Raclettekäse und Rohschinken		
Le Cordon bleu du moment		38.-
Escalope de veau viennoise	Viennese / Wienerschnitzel	44.-
<i>Ces plats sont servis avec légumes et à choix frites, riz, pâtes ou Gratin du mayen.</i> 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 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 ice cream cup or Homemade dessert

Eiskugeln im Coupe oder Haus dessert

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



MENU DE L'AUBERGE

Terrine maison au choix

1.Paysanne 2. Bolets 3. Tomates séchées & Basilic 4. Poivre & Genièvre 5.Abricot 6.Pomme/Génépi

Homemade terrine, rye bread and Homemade chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Chutney

Blanquette de veau Hérens à l'ancienne,

Riz blanc et légumes

Veal blanquette, rice and vegetables / Kalbsblanquette Reis und Gemüse

Café Gourmand

Café goumand / Café gourmand

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 62.-



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)

(Served with potatoes / Serviert mit Kartoffeln)

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.



