



Restaurant *L'Alpage*



Entrées / Starters / Vorspeisen

Salade toute en couleurs colorful salad Farbenfroher Salat	9.-	18.-
Croustillant de chèvre de Grimisuat sur son lit de salade Crispy puff pastry filled with goat cheese from Grimisuat on a bed of lettuce Ziegenkäse aus Grimisuat in knusprigem Blätterteig auf einem Salatbett	16.-	28.-
Os à moelle, salade et toasts Marrowbone, salad and toast Markknochen, Salat und Toast	12.- (1 pc.)	19.- (2 pcs.)
Salade de roquette et graines torrifiées Rocket salad with roasted seeds Rucola-Salat mit gerösteten Körnern	12.-	23.-
Foie gras de canard, chutney figue et rhubarbe Duck foie gras with fig and rhubarb chutney Entenleber, Feigen- und Rhabarber-Chutney	23.-	
Poke bole au mie cuit de thon, crudités, guacamole et quinoa Poke bole with a crumb of cooked tuna, salad and raw vegetables, guacamole and quinoa Poke Bole mit Thunfischkruste, Salat und Rohkost, Guacamole und Quinoa	23.-	38.-
Salade de sérac et jambon cru Salad of serac (raw cheese) and smoked ham Ziger - Salat und Rohschinken	16.-	30.-
Crème de courge, chips de jambon cru et vieux fromage Creamy pumpkin soup, crispy ham and mature cheese Kürbiscremesuppe, knusprige Rohschinkenstreifen und gereifter Käse	15.-	

Pour les bambins (moins de 12 ans)

Children's menu (under 12 years)

Für die Kleinen (unter 12 Jahren)

Penne sauce tomate ou bolognaise Penne with tomato- or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognaisesauce	14.-	
Filet de saumon meunière, riz et légumes Cooked salmon fillet, rice and vegetables Lachsfilet Müllerin, Reis und Gemüse	15.-	
Nuggets, frites 5 pièces, 8 pièces Nuggets, fries 5 pieces, 8 pieces Nuggets, Pommes frites 5 Stück, 8 Stück	14.-	21.-
Escalope de veau milanaise, frites, légumes Milanese-style veal cutlet, french fries, vegetables Mailänder Kalbsschnitzel, Pommes frites, Gemüse	22.-	

Mets Traditionnels / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

Ardoise de l'Alpage (charcuterie et fromage à raclette d'alpage) Alpine charcuterie and raclette cheese on a slate Wurstwaren und Raclettekäse von der Alm auf einer Schieferplatte	19.-	32.-
Ardoise de viande séchée Dried meat on a slate plate Trockenfleisch auf einer Schieferplatte	21.-	33.-
Rösti nature Plain Rösti (fried grated potatoes) Naturrösti		20.-
Rösti, lardons, œuf Rösti, bacon, egg Rösti, Speck, Ei		24.-
Rösti 'complet': lardon, fromage, œuf Rösti 'complete': bacon, cheese, egg 'Komplettes' Rösti: Speck, Käse, Ei		25.-
Rösti nature tomme de vache Plain Rösti + cow's cheese Naturrösti + Kuhmilchkäse		25.-
Croûte au fromage Cheese crust Käseschnitte		21.-
Croûte au fromage '3 étages': fromage, jambon et œuf Cheese crust '3 layers': cheese, ham and egg Käseschnitte '3 Lagen': Käse, Schinken und Ei		25.-
Fondue nature Plain fondue Fondue Natur		25.- pp
Fondue tomate Tomato fondue Tomatenfondue		28.- pp
Fondue dans le pain (min. 2 pers.) Fondue inside a loaf of bread (at least. 2 pers.) Fondue im Brot (mind. 2 Pers.)		32.- pp
Tartiflette savoyarde Tartiflette savoyard style Savoyer Tartiflette		27.-

Toutes nos croûtes, röstis et tartiflette sont servies avec une petite salade mêlée

All our cheese crusts, röstis and tartiflette are served with a small mixed salad

Alle unsere Käseschnitten, Rösti und Tartiflette werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert

Viandes et poissons / Meat & Fish / Fleisch und Fisch

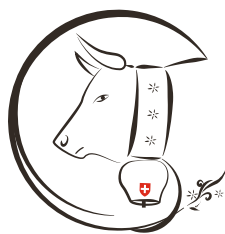
Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites et toasts	29.-	42.-
Beef tartare from the local cow of the Hérens-breed, cut with a knife, fries and toast Rindstatar vom Erendinger Rind, mit dem Messer geschnitten, Pommes frites und Toast		
Filet de bœuf snacké sauce morilles frites, légumes		54.-
Snacked fillet of beef with morel mushroom sauce and French fries, vegetables Auf der Plancha gegrilltes Rinderfilet, Morchelsauce Pommes frites, Gemüse		
Souris d'agneau cuisson lente, polenta crémeuse et légumes		39.-
Lamb shank with candied red wine, tomato and rosemary, creamy polenta and vegetables Lammhäuse langsam gegart, cremige Polenta und Gemüse		
Entrecôte de cerf sauce syrah, polenta crémeuse, marron		44.-
Entrecôte of deer in Syrah sauce, creamy polenta, chestnuts Hirsch-Entrecôte an Syrah-Sauce, cremige Polenta, Kastanien		
Travers de porc caramélisé au miel de Nendaz		37.-
Caramelised pork ribs with honey from Nendaz Karamellisierte Schweinerippchen mit Honig aus Nendaz		
Saucisse de veau grillée sauce à l'oignon moutarde, rösti nature, légumes		23.-
Grilled veal sausage with mustard onion sauce, plain rösti, vegetables Gegrillte Kalbswurst mit Zwiebel-Senf-Sauce, Rösti Natur, Gemüse		
Coquelet rôti, frites, légumes		28.-
Roasted chicken, french fries, vegetables Gebratenes Hähnchen, Pommes frites, Gemüse		
Pièce du propriétaire du jour		Prix du jour
The owner's slice of meat of the day Vom Eigentümer ausgewähltes Fleischstück des Tages		
Mi-cuit de thon au sésame , riz et légumes		39.-
Half-cooked tuna with sesame seeds, rice and vegetables Halbgearter Thunfisch mit Sesam, Reis und Gemüse		

Nos pâtes et risotto / Our pasta and risotto / Unsere Pasta und Risotto

Fiori ricotta épinard, sauce tomate et basilic (sans gluten)		25.-
Fiori with ricotta spinach, tomato and basil sauce (gluten free) Fiori mit Ricotta-Spinat, Tomatensauce und Basilikum (glutenfrei)		
Spaghetti aux sot l'y laisse de poulet		28.-
Spaghetti mit "sot l'y laisse" Hühnerbrust Spaghetti with "sot l'y laisse" chicken breast		
Penne à la façon du chef, (roquette, jambon cru du valais, huile d'olive ,jus de citron, sérac)		26.-
House-style Penne, (rocket salad, local smoked ham, olive oil, lemon juice, serac) Penne nach Art des Küchenchefs, (Rucola, Walliser Rohschinken, Olivenöl, Zitronensaft, serac)		
Risotto de l'alpage (effiloché de charcuterie de la région et vieux fromage d'alpage râpé)		33.-
The Alpage Risotto (with plucked local meat and grated mature alpine cheese) Risotto von der Alp (mit gezupften Fleischwaren aus der Region und gereiftem, geriebenem Alpkäse)		

Nos desserts
Our desserts
Unsere Nachspeisen

Palette de fromage de la région Regional cheese platter Regionale Käseplatte	21.-
Café gourmand façon l'Alpage L'Alpage-style gourmet coffee Gourmetkaffee nach Art "L'Alpage"	16.-
Café gourmand façon alpage et plus L'Alpage-style gourmet coffee and more Gourmetkaffee nach Art "L'Alpage" und mehr	20.-
Brownies au chocolat Chocolate brownies Schokoladen-Brownies	10.-
Double crème, meringue Meringue with double cream Baiser mit Doppelrahm	18.-
Crème brûlée au chocolat Crème brûlée with chocolate Crème brûlée mit Schokolade	13.-
Tarte du jour Pie of the day Obstkuchen des Tages	11.-
Glace et sorbet (la boule) Ice cream and sorbet (the scoop) Eis und Sorbet (pro Kugel)	4.-
Supplément chantilly additional portion of whipped cream Extra Portion Schlagsahne	2.-



Menu 3 plats

3-course menu

3-Gänge-Menü

35. -

Menu 2 plats

2-course menu

2-Gänge-Menü

28. -

Plat principal

Main course

Hauptgericht

21. -



Nous vous remercions de signaler au personnel vos éventuelles allergies et intolérances alimentaire

We thank you to inform the staff of any food allergies and intolerances

Wir danken Ihnen, dass Sie das Personal über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten informieren