



Restaurant *L'Alpage*



Entrée	Plat
Starter	Main dish
Vorspeisen	Hauptgericht

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 salad Ziegenkäse aus Grimisuat in knusprigem Blätterteig auf einem Salatbett	16.-	28.-
Cassiolette d'escargot beurre aux herbes, julienne de légumes croquants Cassiolette of buttered snails with herbs, julienne of crunchy vegetables Cassiolette von der Schnecke mit Kräuterbutter und knackige Gemüsejulienne	19.-	34.-
Mozzarella burrata, tomate tout en couleur, pistou à l'ail des ours Mozzarella burrata, colourful tomato, wild garlic pesto Mozzarella Burrata, bunte Tomaten, Bärlauchpistou	17.-	31.-
Poke bowl au mie cuit de thon, crudités, guacamole et quinoa Poke bowl with a crumb of cooked tuna, salad and raw vegetables, guacamole and quinoa Poke Bowl 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.-

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 Bolognesesauce	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	23.-	

Mets Traditionnels / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

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

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 / Meat / Fleisch

Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites et toasts	29.-	42.-
Knife-cut Hérens beef tartare, French fries and toast		
Rindstatar vom Erendinger Rind, mit Messer geschnitten, Pommes frites und Toast		
Filet de bœuf snacké sauce morilles, frites, légumes		54.-
Snacked fillet of beef with morel mushroom sauce, French fries and vegetables		
Auf der Plancha gegrilltes Rinderfilet, Morchelsauce, Pommes frites, Gemüse		
Souris d'agneau cuisson lente, polenta crémeuse et légumes		39.-
Slow-cooked lamb mice, creamy polenta and vegetables		
Lammäuse langsam gegart, cremige Polenta und Gemüse		
Magret de canard à l'orange		39.-
Duck magret with orange sauce		
Entenbrust mit Orangensauce		
Tajine d'agneau des Mayens-de-Sion		41.-
Les Mayens-de-Sion lamb tajine		
Lamm aus Les Mayens-de-Sion Tajine		
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		

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)	

Provenance des viandes: CH, NZ, EU, US, AU

Origin of meat: CH, NZ, EU, US, AU

Herkunft von Fleisch: CH, NZ, EU, US, AU

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 et fruits rouges Double cream, meringue and red berries Baiser mit Doppelrahm und roten Früchten	19.-
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.-

ouvert le soir sur réservation
open in the evening on reservation
abends auf Reservierung geöffnet



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. -

Les dimanches / Sundays / Sonntags

(sous réserve de météo favorable)

Grand Buffet - Grand Buffet - Große Buffet

Adulte		Enfant [< 10]	
Adult	52.-	Child [< 10]	23.-
Erwachsene		Kinder [< 10]	

<https://www.alpage-thyon.ch> | +41 27 282 57 80 | +41 78 661 06 88

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