



LUNCH MENU ...

BURGER "LES CERNIERS"	26.00
Pain maison, sauce tartare, fromage raclette, Viande suisse et laitue Pommes de terre au four	
BURGER À LA TRUFFE	30.00
Pain Maison, fromage bleu, mayonnaise à la truffe, viande suisse et laitue Pommes de terre au four	
LASAGNE CLASSIQUE	28.00
Bolognaise traditionnelle et crème de parmesan	
VELOUTÉ PARMENTIER ONCTUEUX	16.00
Réduction de balsamique blanc	
JOUE DE BŒUF BRAISÉE	40.00
Purée de pommes de terre au beurre	
SALADE HIVERNALE	18.00
Endive croquant, poire juteuse et noix grillées	
FILET DE TRUITE SAUMONÉE RÔTI	30.00
Patate douce et champignons de saison	
LA VALAISANNE	27.00
Charcuterie et fromages du Valais	
FONDUE À LA TOMATE	30.00
Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons	
FONDUE FROMAGE	30.00
Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons	

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE ET GOURMAND	14.00
FONDANT À LA FRAMBOISE AU CŒUR COULANT	18.00
CHEESECAKE SAN SEBASTIAN AU CHOCOLAT NOIR	16.00



LUNCH MENU ...

"LES CERNIERS" BURGER	26.00
Homemade bun, tartar sauce, raclette cheese, Swiss beef and lettuce Served with baked potatoes	
TRUFFLE BURGER	30.00
Homemade bun, blue cheese, truffle mayonnaise, Swiss beef and lettuce Served with baked potatoes	
CLASSIC LASAGNA	28.00
Traditional Bolognese with Parmesan cream	
CREAMY PARMENTIER VELOUTÉ	16.00
White balsamic reduction	
BRAISED BEEF CHEEK	40.00
Mashed potatoes with farmhouse butter	
WINTER SALAD	18.00
Crisp endive, juicy pear and toasted walnuts	
ROASTED TROUT FILLET	30.00
Sweet potato and seasonal mushrooms	
LA VALAISANNE	27.00
Selection of Valais charcuterie and cheeses	
TOMATO FONDUE	30.00
With bread, potatoes, pickles and pearl onions	
CHEESE FONDUE	30.00
With bread, potatoes, pickles and pearl onions	

DESSERTS

CLASSIC TIRAMISU	14.00
MOLTEN RASPBERRY FONDANT	18.00
SAN SEBASTIÁN DARK CHOCOLATE CHEESECAKE	16.00



MITTAGSMENÜ ...

“LES CERNIERS” BURGER	26.00
Hausgemachtes Brötchen, Tartarsauce, Raclettekäse, Schweizer Rindfleisch und Salat	
Serviert mit Ofenkartoffeln	
TRÜFFEL-BURGER	30.00
Hausgemachtes Brötchen, Blauschimmelkäse, Trüffel-Mayonnaise, Schweizer Rindfleisch und Salat	
Serviert mit Ofenkartoffeln	
KLASSISCHE LASAGNE	28.00
Traditionelle Bolognese mit Parmesanrahm	
CREMIGE PARMENTIER-VLOUTÉ	16.00
Weissbalsamico-Reduktion	
GESCHMORTE RINDBACKEN	40.00
Kartoffelpüree mit Bauernbutter	
WINTERSALAT	18.00
Knackiger Chicorée, saftige Birne und geröstete Baumnüsse	
GEBRATENES FORELLENFILET	30.00
Süsskartoffel und saisonale Pilze	
LA VALAISANNE	27.00
Auswahl an Walliser Trockenfleisch und Käse	
TOMATENFONDUE	30.00
Mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	
KÄSEFONDUE	30.00
Mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln	



DESSERTS

KLASSISCHES TIRAMISU	14.00
WARMES HIMBEER-FONDANT	18.00
SAN SEBASTIÁN SCHOKOLADEN-KÄSEKUCHEN	16.00



LA CARTE

POUR BIEN COMMENCER...

ŒUF PARFAIT "FORESTIER" <i>Champignons et Parmesan</i>	21.00
TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE PARFUMÉ AU PIN <i>Variations de céleri-rave</i>	24.00
TATAKI DE CHEVREUIL TENDRE ET FONDANT <i>Patate douce caramélisée et cèpes marinés</i>	28.00
VELOUTÉ PARMENTIER ONCTUEUX <i>Réduction de balsamique blanc et brioche aux herbes croustillante</i>	18.00
LA VALAISANNE <i>Charcuterie et fromages du pays Charcuterie de Hugo Perrin et fromages de Damien Raemy</i>	27.00

L'ESSENTIEL DU CERNIERS...

PAPPARDELLE MAISON AU RAGOUT DE CANARD <i>Sauce au Gruyère et champignons de saison</i>	38.00
JOUE DE BŒUF BRAISÉE LONGUEMENT <i>Purée de pommes de terre au beurre et poireau croustillant</i>	45.00
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE PISTACHES <i>Risotto croustillant au safran et compote de groseilles</i>	50.00
FILET DE TRUITE BLANCHE RÔTI <i>Déclinaisons de chou-fleur, pommes et gel de soja</i>	43.00



FONDUES

FONDUE FROMAGE « MOITIÉ-MOITIÉ »

Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

30.00
Min 2 pax

FONDUE À LA TOMATE

Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

30.00
Min 2 pax

UN DERNIER PLAISIR SUCRÉ...

FONDANT AU SAFRAN CŒUR COULANT

Glace au lait frais

18.00

MOUSSE ONCTUEUSE AU PISTACHE ET CAFÉ INTENSE

Glace à la pistache

16.00

PARFAIT GLACÉ AU GIANDUJA

Noisettes torréfiées et poire fondante

18.00

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Truite - Suisse
Bœuf - Suisse

Canard - France
Chevreuil - Autriche

ALLERGÈNES

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies et/ou des intolérances.



LA CARTE

TO BEGIN DELIGHTFULLY...

PARFAIT EGG "FORESTIER" Mushrooms and Parmesan	21.00
SALMON TROUT TARTARE, PINE-SCENTED Celeriac variation	24.00
TENDER VENISON TATAKI Caramelized sweet potato and marinated pickled local mushrooms	28.00
CREAMY PARMENTIER VELOUTÉ White balsamic reduction and crispy herb brioche	18.00
LA VALAISANNE Local cured meats and cheeses <i>*Cured meat from Hugo Perrin & Cheese from Damien Raemy</i>	27.00

MAIN COURSES – THE ESSENCE OF CERNIERS...

HOMEMADE PAPPARDELLE WITH DUCK RAGOUT Gruyère cheese sauce and seasonal mushrooms	38.00
SLOW-BRAISED BEEF CHEEK Mashed potatoes with butter and crispy leek	45.00
VENISON ENTRECOTE IN PISTACHIO CRUST Crispy saffron risotto and redcurrant compote	50.00
ROASTED WHITE TROUT FILLET Variations of cauliflower, apple prep and soy gel	43.00



FONDUES

CHEESE FONDUE “MOITIÉ-MOITIÉ”

Bread, potatoes, gherkins and pearl onions

30.00
Min 2 pax

TOMATO FONDUE

Bread, potatoes, gherkins and pearl onions

30.00
Min 2 pax

ONE LAST SWEET INDULGENCE...

SAFRON FONDANT

Fresh milk ice cream

18.00

PISTACHIO MOUSSE WITH INTENSE COFFEE

Pistachio ice cream

16.00

GIANDUJA FROZEN PARFAIT

Roasted hazelnuts and tender pear

18.00

ORIGIN OF OUR PRODUCTS:

Trout – Switzerland

Beef – Switzerland

Duck – France

Venison – Austria

ALLERGENS

Our team is at your disposal to provide information about ingredients in our dishes that may cause allergies and/or intolerances.



DIE SPEISEKARTE

EIN KÖSTLICHER BEGINN...

PARFAITES EI „FORESTIER“ Pilze und Parmesan	21.00
FORELLENLACHS-TATAR MIT WALDDUFT Sellerie-Variation	24.00
ZARTES REH-TATAKI Karamellierte Süsskartoffel und marinierte, eingelegte lokale Pilze	28.00
CREMIGE PARMENTIER-VLOUTÉ Weissweinessig-Reduktion und knusprige Kräuter-Brioche	18.00
LA VALAISANNE Regionale Trockenfleischspezialitäten und Käse <i>Trockenfleisch von Hugo Perrin & Käse von Damien Raemy</i>	27.00

HAUPTGERICHTE – DAS WESEN VON CERNIERS...

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ENTENRAGOUT Gruyère-Käsesauce und saisonale Pilze	38.00
LANGSAM GESCHMORTE RINDBACKEN Butter-Kartoffelpüree und knuspriger Lauch	45.00
REHENTRECÔTE MIT PISTAZIENKRUSTE Knuspriges Safranrisotto und Johannisbeerkompott	50.00
GEBRATENES WEISSFORELLENFILET Blumenkohl-Variationen, Apfelzubereitung und Soja-Gel	43.00



FONDUES

KÄSEFONDUE „MOITIÉ-MOITIÉ“

Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

30.00
Min 2 pax

TOMATENFONDUE

Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

30.00
Min 2 pax

EINE LETZTE SÜSSE VERFÜHRUNG...

SAFRAN-FONDANT

Frismilch-Eis

18.00

PISTAZIENMOUSSE MIT KRÄFTIGEM KAFFEE

Pistazieneis

16.00

GIANDUJA-FROSTPARFAIT

Geröstete Haselnüsse und zarte Birne

18.00

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE:

Forelle – Schweiz

Rind – Switzerland

Ente – Frankreich

Reh – Österreich

ALLERGENE

Unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Informationen über Inhaltsstoffe in unseren Gerichten zu geben, die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können.