

Les Cerniers LA BRASSERIE

N° 23 APRÈS-SKI

CHERS HÔTES

Le Chef Karol Lubczynski vous salue chaleureusement et vous souhaite un excellent appétit.



Dans l'air vif des hauteurs valaisannes, la Brasserie des Cerniers présente son édition après-ski : une sélection resserrée, chaleureuse et réconfortante.

Découvrez nos incontournables de saison, imaginés pour retrouver de l'énergie après une journée en montagne. Une petite carte, mais pleine de caractère, où chaque plat raconte l'essentiel.

CARTE DE L'APRÈS-MIDI

ASSIETTE VALAISANNE

Charcuterie & fromages du Valais, cornichons et pain de campagne

28.-

BURGER DU CHEF

Boeuf Suisse, jambon cru, raclette fondue, oignons rouges, cornichons, mayonnaise au poivre

28.-



SOUPE DE COURGES AVEC CRÈME DE CHÂTAIGNES

Crème légère, copeaux de Gruyère & brin de thym frais

12.-

TARTARE DE BOEUF

Condiments frais, toasts croustillants

39.-



SALADE VERTE

Simplement bonne

6.-



SALADE MÊLÉE DE SAISON

Vinaigrette du chef

7.-

MÉDAILLE D'OR 2025 NOTRE FONDUE SACRÉE !

Toutes les fondues sont pour minimum deux personnes et servies avec du pain.

FONDUE "MOITIÉ-MOITIÉ"
27.-/PERS

FONDUE À LA TOMATE
29.-/PERS

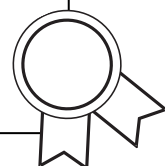
FONDUE À LA TRUFFE
32.-/PERS

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Pommes de terre grenailles
5.-

Viande séchée (ardoise)
50g pour 16.-
100g pour 26.-

Assiette Valaisanne
28.-



Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.

Les Derniers LA BRASSERIE

N° 23 APRÈS-SKI

CODES DE LA MAISON

“À prendre avec le sourire”

ARTICLE 1

Tout convive ayant perdu son pain dans la fondue doit raconter une anecdote.

ARTICLE 2

Ici, on partage la bonne humeur... mais pas toujours les frites.

ARTICLE 3

L'usage du “mmmhhh” est encouragé, surtout près des plats en sauce.

ARTICLE 4

Toute personne prenant une photo de son assiette doit ensuite la manger (l'assiette, non).

LES DOUCEURS

“Chronique sucrée”

TARTE TATIN REVISITÉE

Crème praliné, glace caramel au beurre salé

13.-

BABA À L'ABRICOTINE

Mousse mascarpone, chocolat noir & pétales d'amandes grillées

13.-

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.

Les Cerniers LA BRASSERIE

N° 23 AFTER-SKI

DEAR GUESTS, WELCOME

Chef Karol Lubczynski sends his warmest greetings and wishes you a delightful meal.



In the crisp air of the Valais mountains, Brasserie des Cerniers unveils its après-ski edition: a refined, comforting selection.

Discover our seasonal essentials, crafted to help you recharge after a day on the slopes. A small menu with plenty of character, where every dish tells its own story.

AFTERNOON MENU

VALAIS PLATTER

Charcuterie & cheeses from the Valais, pickles, rustic bread

28.-

THE CHEF'S BURGER

Swiss beef, cured ham, melted raclette, red onions, pickles, pepper mayo

28.-



PUMPKIN SOUP WITH CHESTNUT CREAM

Light cream, Gruyère shavings, fresh thyme

12.-

BEEF TARTARE

Fresh condiments, crisp toast

39.-



GREEN SALAD

Simply good

6.-



SEASONAL MIXED SALAD

Chef's vinaigrette

7.-

GOLD MEDAL 2025

"THE SACRED FONDUE"

All fondues for a minimum of 2 people, served with bread.

FONDUE "MOITIÉ-MOITIÉ"

27.-/PERS

TOMATO FONDUE

29.-/PERS

TRUFFLE FONDUE

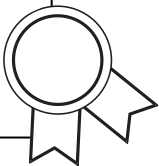
32.-/PERS

SIDE OPTIONS

Grenaille potatoes
5.-

Air-dried beef (slate board)
50g pour 16.-
100g pour 26.-

Valais Platter
28.-



All prices are in Swiss francs, VAT 8.1% included.
Most dishes can be prepared gluten-free or lactose-free.
Please ask our service team for any dietary concerns.

Les Derniers **LA BRASSERIE**

N° 23 APRÈS-SKI

HOUSE RULES

"To Be Taken with a Smile"

ARTICLE 1

Anyone losing their bread in the fondue must tell a story.

ARTICLE 2

Good humour is to be shared... fries, not always.

ARTICLE 3

Expressive "mmmh" sounds are encouraged, especially near saucy dishes.

ARTICLE 4

Anyone photographing their plate must eventually eat it (the plate itself not required).

SWEET ENDINGS

"The Dessert Column"

REVISITED TARTE TATIN

Praliné cream, caramel-salted ice cream

13.-

APRICOT BRANDY BABA

Mascarpone mousse, dark chocolate, toasted almonds

13.-

Les Cerniers LA BRASSERIE

N° 23 APRÈS-SKI

LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN

Chef Karol Lubczynski grüßt Sie herzlich und wünscht Ihnen einen ausgezeichneten Appetit.



In der klaren Höhenluft des Wallis präsentiert die Brasserie des Cerniers ihre Après-Ski-Edition: eine kompakte, warme und wohltuende Auswahl.

Entdecken Sie unsere saisonalen Klassiker, ideal, um neue Energie nach einem Tag in den Bergen zu tanken. Eine kleine Karte mit viel Charakter, in der jedes Gericht für sich spricht.

NACHMITTAGSKARTE

WALLISER PLATTE

Charcuterie & Käse aus dem Wallis, Essiggurken, Landbrot

28.-

DER CHEF-BURGER

Schweizer Rind, Rohschinken, geschmolzener Raclette, rote Zwiebeln, Essiggurken, Pfeffermayo

28.-



KÜRBISSUPPE MIT MARRONENSCHAUM

Leichter Rahm, Gruyère-Späne, frischer Thymian

12.-

RINDSTATAR

Frische Würzzutaten, knusprige Toasts

39.-



GRÜNER SALAT

Einfach gut

6.-



SAISONSALAT

Hausvinaigrette

7.-

GOLDMEDAILLE 2025

„DIE HEILIGE FONDUE“

Alle Fondues für mindestens 2 Personen, serviert mit Brot.

FONDUE „MOITIÉ-MOITIÉ“

27.-/PERS

TOMATENFONDUE

29.-/PERS

TRÜFFELFONDUE

32.-/PERS

BEILAGEN

Kartoffeln (grenaille)

5.-

Trockenfleisch (Schieferplatte)

50g pour 16.-**100g pour 26.-**

Walliser Platte

28.-

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
Viele Gerichte können gluten- oder laktosefrei zubereitet werden.
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten.

Les Cerniers LA BRASSERIE

N° 23 APRÈS-SKI

HAUSREGELN

„Mit einem Lächeln zu lesen“

ARTIKEL 1

Wer sein Brot in der Fondue verliert, erzählt eine Geschichte.

ARTIKEL 2

Gute Laune wird geteilt... Fritten nicht immer.

ARTIKEL 3

Genussvolle „Mmmhhh“-Laute sind ausdrücklich willkommen.

ARTIKEL 4

Wer sein Gericht fotografiert, muss es anschließend auch essen (den Teller nicht).

SÜSSE ABSCHLÜSSE

„Die Dessertkolumne“

NEU INTERPRETIERTE TARTE TATIN

Pralinécreme, Salzkaramell-Glace

13.-

ABRICOTINE-BABA

Mascarponecreme, dunkle
Schokolade, geröstete Mandeln

13.-