

## **Pour commencer...**

<b>Salade mêlée</b>	9.00
<b>Salade de Malakoffs</b>	18.00
<b>Foie gras de canard maison, pain maison et chutney</b>	24.00
<b>Rösti valaisan au fromage d'alpage</b>	16.00
<b>Tartare de bœuf, condiments et toasts</b>	20.00
<b>Tomates et burrata au basilic</b>	19.00
<b>Filet de truite frais aux agrumes</b>	22.00
<b>Assiette valaisanne, viande et fromages</b>	29.00

## **Pour continuer...**

<b>Filet de canette fumé, purée de petits pois et jus corsé</b>	38.00
<b>Entrecôte grillée, sauce chimichurri</b>	46.00
<b>Tartare de bœuf, frites toast et condiments</b>	39.00
<b>Burger du chef, fromage d'alpage, oignons confits</b>	33.00
<b>Burger au chèvre, sauce moutarde miel</b>	33.00
<b>Risotto aux légumes de saison</b>	32.00
<b>Filets de perches meunière, frites et sauce tartare</b>	42.00

## Respect des traditions...

<b>Fondue moitié-moitié</b>	29.00
<b>Fondue à l'ail des ours</b>	31.00
<b>Croûte au fromage, charcuterie et œuf</b>	24.00

Nos fondues sont accompagnées de petits pains, cornichons et oignons.  
Elles vous sont proposées pour un minimum de 2 personnes.

## Pour finir en gourmandise...

<b>Tarte aux fruits maison</b>	11.00
<b>Cheesecake</b>	13.00
<b>Café Gourmand</b>	14.00
<b>Coupes Glacées</b>	14.00
Danemark	
Valaisanne	
Colonel	

## Pour les enfants...

<b>Pâtes tomates ou beurre</b>	10.00
<b>Burger du petit montagnard</b>	16.00
<b>Lasagne de bœuf maison</b>	15.00

Faites-nous part de vos intolérances ou vos allergies et nous adapterons les plats à vos demandes.

## **To start...**

<b>Mixed green salad</b>	9.00
<b>Malakoff salad</b>	18.00
<b>House duck foie gras, homemade bread and chutney</b>	24.00
<b>Valaisan rösti with mountain cheese</b>	16.00
<b>Beef tartare, condiments and toast</b>	20.00
<b>Tomatoes and burrata with basil</b>	19.00
<b>Fresh trout fillet with citrus dressing</b>	22.00
<b>Valaisan platter – cured meats and cheeses</b>	29.00

## **To continue...**

<b>Smoked duck breast, pea purée and rich jus</b>	38.00
<b>Grilled ribeye steak, chimichurri sauce</b>	46.00
<b>Beef tartare, fries, toast and condiments</b>	39.00
<b>Chef's burger, mountain cheese, caramelised onions</b>	33.00
<b>Goat's cheese burger, honey mustard sauce</b>	33.00
<b>Seasonal vegetable risotto</b>	32.00
<b>Perch filets meunière, fries and tartare sauce</b>	42.00

## Honouring tradition...

<b>Moitié-moitié fondue</b>	29.00
<b>Wild garlic fondue</b>	31.00
<b>Swiss cheese croute with ham and egg</b>	24.00

Our fondues are served with small bread rolls, gherkins and pickled onions.  
Available for a minimum of 2 persons.

## To finish on a sweet note...

<b>Homemade fruit tart</b>	11.00
<b>Cheesecake</b>	13.00
<b>Café Gourmand</b>	14.00
<b>Ice Cream Sundaes</b>	14.00
Denmark	
Valaisanne	
Colonel	

## For the little ones...

<b>Pasta with tomato sauce or butter</b>	10.00
<b>Mini mountain burger</b>	16.00
<b>Homemade beef lasagna</b>	15.00

Please let us know about any intolerances or allergies  
and we will adapt the dishes to your needs.

## **Zum Starten...**

<b>Gemischter Blattsalat</b>	9.00
<b>Malakoff-Salat</b>	18.00
<b>Hausgemachte Foie Gras von der Ente mit Brot und Chutney</b>	24.00
<b>Walliser Rösti mit Alpkäse</b>	16.00
<b>Beef Tatar, Kondimente und Toast</b>	20.00
<b>Tomaten und Burrata mit Basilikum</b>	19.00
<b>Frisches Forellenfilet mit Zitrusfrüchten</b>	22.00
<b>Walliser Platte mit Trockenfleisch und Käse</b>	29.00

## **Zum Weitermachen...**

<b>Geräucherte Entenbrust, Erbsenpüree und kräftiger Jus</b>	38.00
<b>Gegrilltes Entrecôte, Chimichurri-Sauce</b>	46.00
<b>Beef Tatar, Pommes frites, Toast und Kondimente</b>	39.00
<b>Burger des Küchenchefs, Alpkäse, karamellierte Zwiebeln</b>	33.00
<b>Ziegenkäseburger, Honig-Senf-Sauce</b>	33.00
<b>Risotto mit Saisongemüse</b>	32.00
<b>Eglifilets Müllerin, Pommes frites und Tartarsauce</b>	42.00

## Respekt vor den Traditionen...

<b>Klassisches Freiburger-Vacherin-Gruyère-Fondue</b>	29.00
<b>Bärlauch-Fondue</b>	31.00
<b>Käsecroûte mit Trockenfleisch und Ei</b>	24.00

Unsere Fondues werden mit kleinen Brötchen, Cornichons und Silberzwiebeln serviert.

Sie werden für mindestens 2 Personen angeboten.

## Zum süßen Abschluss...

<b>Hausgemachte Fruchttarte</b>	11.00
<b>Cheesecake</b>	13.00
<b>Café Gourmand</b>	14.00
<b>Glacé-Coupes</b>	14.00
Dänemark	
Walliser Coupe	
Colonel	

## Für die Kleinen...

<b>Pasta mit Tomatensauce oder Butter</b>	10.00
<b>Mini-Bergburger</b>	16.00
<b>Hausgemachte Rindslasagne</b>	15.00

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten.  
Gerne passen wir unsere Gerichte Ihren Bedürfnissen an.