

ESPACE WEISSHORN

LES ENTRÉES «TRADITION»

PLANCHETTE VALAISANNE	28,00
viande séchée IGP, jambon cru, saucisse sèche du valais et lard sec IGP	
PLANCHETTE MONTAGNARDE	32,00
planchette valaisanne accompagnée de fromage à raclette AOP d'Anniviers	
PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP	34,00

Toutes les planchettes sont accompagnées de légumes vinaigrés et pain seigle

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

SALADE MÊLÉE AVEC CRUDITÉS	12,00
SALADE DE POUSSÉS DE SAISON	18,00
croquettes de quinoa, légumes crus et cuits, servi avec une vinaigrette au miel d'Anniviers	
ŒUF DE POULE BIO MOELLEUX SUR UN LIT D'ÉPINARD	22,00
nid de pâtes croustillantes aromatisées au paprika fumé, salade de champignons crus, sauce mornay	
SAUMON DE LOSTALLO MARINÉ AUX HERBES	26,00
concombre, betterave et fraise, émulsion au whisky de Fully et mayonnaise à l'ail	

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

PLATS << TERRE ET LACS >>

RISOTTO CARNAROLI 30,00
safran de montagne, poudre de champignons, noisettes torréfiées et
fera fumé

SOURIS D'AGNEAU D'APPENZELL 39,00
pomme de terre grenaille confite, chou vert braisé, sabayon au
citron, jus corsé de céleri et moutarde

ENTRECÔTE DE BŒUF D'HÉRENS 46,00
purée de carottes au gingembre et fleur de lavande, chanterelles
sautées et échalotes confites au vin rouge

TRUITE BLANCHE DE BREMGARTEN À LA VAPEUR 38,00
variation de courgettes et sa fleur, sauce légèrement piquante et
lard sec croustillant

ACCOMPAGNEMENTS
Portion de frites 7,00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

DESSERTS ET GOURMANDISES

LE TIRAMISU ESPACE WEISSHORN D'ALESSANDRA	16,00
DESSERT DU JOUR	14,00
THÉ OU CAFÉ GOURMAND	18,00
ASSIETTE DE FROMAGES affinés d'ici et d'ailleurs, confiture maison	18,00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise

ESPACE WEISSHORN

MENU ENFANT

PENNE OU TAGLIATELLE	
sauce tomate et basilic	16,00
sauce bolognaise	18,00
AIGUILLETES DE POULET BIO PANÉES	26,00
avec frites et salade	
STEAK HACHÉ DE BŒUF	26,00
avec frites et salade	
POISSON DU MOMENT À LA PLANCHA	26,00
avec choix d'accompagnement	
(Riz blanc ou légumes du jour ou frites ou penne nature)	

DESSERT ENFANT

BOULES DE GLACES	4,00
Arômes à choix : chocolat, vanille, abricot, fraise, noisettes, citron, pistaches	

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité, c'est pourquoi nous travaillons étroitement avec nos fournisseurs :

La boucherie de la Vallée à Vissoie
La boulangerie Salamin à Grimentz
La brasserie WhiteFrontier
Distillerie Morand à Martigny
La fromagerie d'Anniviers à Vissoie
Les jus de fruits Opaline à Vétroz
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande