

# ESPACE WEISSHORN

## LES ENTREÉS

GRAVELAX DE SAUMON ALPIN DES GRISONS AGRUMES, LARD D'ARNAD, GRUÉ DE CACAO <i>Alpine Grison Salmon Gravlax, Citrus, Arnad Lard, Cocoa Nibs</i> <i>Alpiner Grisons-Lachs-Gravlax, Zitrusfrüchte, Arnad-Speck, Kakaonibs</i>	28.-
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT CROÛTE DE PISTACHE, GELÉE PASSION CAFÉ, TOAST DE FOCACCIA MAISON <i>Semi-Cooked Foie Gras Terrine, Pistachio Crust, Passion Fruit</i> <i>and Coffee Jelly, Homemade Focaccia Toast</i> <i>Halbgegarte Gänseleberterrine, Pistazienkruste, Passionsfrucht-Kaffee-Gelee,</i> <i>hausgemachter Focaccia-Toast»</i>	29.-
OEUF PARFAIT DU VALAIS MOUSSELINÉ À LA TOMME D'ANNIVIERS, JULIENNE DE GLAREYARDE <i>Perfect egg from Valais, mousseline with Anniviers cheese, julienne of Glareyarde</i> <i>Perfektes Ei aus dem Wallis, Mousseline mit Anniviers-Käse, Julienne von Glareyarde</i>	24.-
CRÈME DE CAROTTE & CURRY NOIR <i>Carrot &amp; Black Curry Cream</i> <i>Karotten- und Schwarzes Curry-Creme</i>	16.-
VARIATION DE SALADES DE SAISON ET VINAIGRETTE MAISON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE <i>Seasonal Salad Variation with Homemade Mustard Vinaigrette</i> <i>Variation der Saisonalen Salate mit hausgemachtem Senf-Dressing</i>	14.-
PLANCHETTE VALAISANNE <i>Valaisan Platter</i> <i>Walliser Platte</i>	32.-
PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE <i>Platter of Dried Meat</i> <i>Trockenfleischplatte</i>	34.-

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

## LES PLATS

RISOTTO AU SAFRAN DE MUND POËLÉE FORESTIÈRE <i>Mund Saffron Risotto, Forest Sauté</i> <i>Mund-Safran-Risotto, Waldpfanne</i>	38.-
SANDRE DES ALPES INFUSÉ À LA BETTERAVE ÉMULSION AUX AGRUMES, RIZ VÉNÉRÉ, LÉGUMES DE SAISON <i>Alpine Zander infused with beetroot, citrus emulsion, venere rice, seasonal vegetables</i> <i>Alpischer Zander, mit Rote Bete infundiert, Zitrusemulsion, Venere-Reis, saisonales Gemüse</i>	44.-
SECRETO DE PORC DE THURGOVIE NOURRI AUX POMMES SAUCE 5 POIVRES, POMMES SAUTÉES AUX HERBES DU SAINT BERNARD LÉGUMES DE SAISON. <i>Thurgau Pork Secreto fed with Apples, 5-Pepper Sauce, Herb-Sautéed Apples</i> <i>from Saint Bernard, Seasonal Vegetables</i> <i>Thurgauer Schweine-Secreto, mit Äpfeln gefüttert, 5-Pfeffer-Sauce, mit Kräutern</i> <i>sautierte Äpfel vom Saint Bernard, saisonales Gemüse</i>	48.-
ENTRECOTE DE BŒUF SUISSE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES DE SAISON <i>Swiss Beef Ribeye, Morel Sauce, Dauphinoise Potatoes, Seasonal Vegetables</i> <i>Schweizer Rinder-Entrecôte, Morchel-Sauce, Dauphine-Kartoffeln, saisonales Gemüse</i>	54.-

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

## LES PIZZAS

MARGHERITA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basil, Olive Oil</i> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl</i>	24.-
ITALIENNE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE, CRÈME DE PISTACHE, BURRATINA <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistachio Cream, Burratina</i> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, Burratina</i>	28.-
DYNAMITE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, SAUCISSON ITALIEN PIQUANT, PECORINO <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Spicy Italian Sausage, Pecorino</i> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Würzige Italienische Wurst, Pecorino</i>	27.-
VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES, ARTICHAUTS, AUBERGINES, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, BASILIC <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Olives, Artichokes, Eggplants, Mixed Mushrooms, Basil</i> <i>Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Artischocken, Auberginen, Gemischte Pilze, Basilikum</i>	26.-
PIZZA DU PECHEUR CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FÉRA FUMÉ, OEUF DE TRUITE, POUSSÉS D'ÉPINARD, CROQUANT DE NOISETTES <i>Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Smoked Féra, Trout Roe, Spinach Sprouts, Hazelnut Crunch</i> <i>Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Geräucherte Féra, Forellenkaviar, Spinatsprossen, Haselnusskrokant</i>	34.-

### **Pizza sans gluten, supplément CHF 3.00**

*Gluten-free pizza, extra CHF 3.00*

*Pizza ohne Gluten, Aufpreis CHF 3.00*

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

FRIBOURGEOISE CRÈME DOUBLE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VACHERIN AOP, LARD SEC, POMMES DE TERRE, OIGNONS, MOUTARDE DE BÉNICHON <i>Double Cream, Fior di Latte Mozzarella, Vacherin AOP, Cured Bacon, Potatoes, Onions, Bénichon Mustard Doppelrahm, Fior di Latte Mozzarella, Vacherin AOP, Trockenfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Bénichon-Senf</i>	29.-
ANNIVARDE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMME & VIANDE SÉCHÉE D'ANNIVIERS, ROQUETTE, TOMATES CERISES <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme &amp; Dried Meat from Anniviers, Arugula, Cherry Tomatoes Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme &amp; Trockenfleisch aus Anniviers, Rucola, Kirschtomaten</i>	34.-
QUATRE FROMAGES SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE, RACLETTE, BLEU DE LA GRUYÈRE <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Goat Cheese, Raclette, Bleu de La Gruyère Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Ziegenkäse, Raclette, Bleu de La Gruyère</i>	28.-
EXQUISE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON CRU, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX, TRUFFE NOIRE <i>Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Goat Cheese, Walnuts, Black Truffle Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Ziegenkäse, Walnüsse, Schwarze Trüffel</i>	34.-
PIZZA DU JOUR SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF PIZZAÏOLO <i>According to the inspiration of our pizza chef Nach der Inspiration unseres Pizzaiolos</i>	29.-

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

## BROCHE & PATES

LA BROCHE OU SUGGESTION DU JOUR  
ET SES GARNITURES

*Meat of the day cooked on the spit with garnish  
Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen*

PRIX SELON ARDOISE

*Price according to the menu  
Preis laut Karte*

RAVIOLIS AU FROMAGE À RACLETTE AOP  
CRÈME AUX HERBES DES MONTAGNES

*Ravioli with AOP Raclette Cheese, Herb Cream from the Mountains  
Ravioli mit AOP Raclette-Käse, Kräutercreme aus den Bergen*

29.-

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

## LES PLATS ENFANTS

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE NAPOLITAINE	14.-
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
<i>Nudeln mit Tomatensoße</i>	
TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE BOLOGNAISE	16.-
<i>Pasta with tomato sauce &amp; beef balls</i>	
<i>Nudeln mit Tomatensoße und Rinderhackbällchen</i>	
AIGUILLETES DE POULET PANEES MAISON	18.-
<i>Homemade chicken nuggets</i>	
<i>Hausgemachte Chicken Nuggets</i>	
MENU:	
SIROP 2DL & TAGLIATELLES AU CHOIX & GLACE PUSH UP HARIBO	18.-
<i>Syrup 2 dl &amp; Pasta &amp; Ice cream push up Haribo</i>	
<i>Sirup 2 dl &amp; Nudeln &amp; Eiscreme Haribo</i>	

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

## LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION PAIN AUX FRUITS, MÉLANGE DE NOIX AU MIEL <i>Regional Cheese Platter, Fruit Bread, Honeyed Nut Mix</i> <i>Käseplatte aus der Region, Obstbrot, Honig-Nuss-Mischung</i>	17.-
DESSERT DU JOUR <i>Dessert of the Day</i> <i>Tagesdessert</i>	14.-
DÉCLINAISON AUX CHOCOLATS <i>Chocolate Variations</i> <i>Schokoladen-Variationen</i>	16.-
POMME RÔTIE AUX ÉPICES DE NOËL ET SES ACCOMPAGNEMENTS <i>Roasted apple with Christmas spices and its accompaniments</i> <i>Gebackener Apfel mit Weihnachtsgewürzen und seinen Beilagen</i>	16.-
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Coffee/tea with sweet treats</i> <i>Kaffee oder Tee mit süßen Leckereien</i>	18.-
GLACES MAISON: BOULE - CAMEL, CAFÉ, VANILLE & ÉCLAT DE NOUGAT <i>Homemade Ice Cream: Ball - Caramel, Coffee, Vanilla &amp; Nougat Crunch</i> <i>Hausgemachtes Eis: Kugel - Karamell, Kaffee, Vanille &amp; Nougat-Crunch</i>	4.50
SORBET MAISON: BOULE - CHOCOLAT, ABRICOT, ORANGE SANGUINE <i>Homemade Sorbet: Ball - Chocolate, Apricot, Sanguine Orange</i> <i>Hausgemachtes Sorbet: Kugel - Schokolade, Aprikose, Sanguine-Orange</i>	4.50
SORBET ABRICOT ARROSÉ D'ABRICOTINE MORAND <i>Drizzled with Morand Apricot Brandy</i> <i>Mit Morand Aprikosenbrand beträufelt</i>	14.-

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

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / EXPRESSO / RISTRETTO / THÉ	4.20
DOUBLE EXPRESSO	5.20
PUNCH / THÉ CANNELLE	4.50
LAIT CHAUD	4.00
CAPPUCCINO / RENVERSÉ CHOCOLAT CHAUD / OVO	4.80
LATTE MACCHIATTO	5.50
CAFÉ VIENNOIS CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	5.50
CAFÉ MONTAGNARD (PRUNEAU/POMME/LIQ. NOISETTE)	8.50
CAFÉ WEISSHORN (CHANTILLY + AMARETTO/WILLIAMINE/ ABRICOTINE OU BAILEY'S)	10.00
CHOCOLAT WEISSHORN (CHANTILLY+GRAND MARNIER)	10.00
SWISSROCK (CAFÉ / EXPRESSO)	7.50
VIN CHAUD	5.50
GRINCH (THÉ MENTHE + VODKA VERTE + SUCRE)	8.00

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

## MINÉRALES

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
VERRES EAU		1.00	
SIROP ENFANT	2.00		
EAU PLATE OU GAZEUSE <i>FILTRÉ DE SOREBOIS</i>		3.00	4.00
BOUTEILLE PLATE OU GAZEUSE FILTRÉ			5.50
SIROP EAU FILTRÉ PLATE OU GAZEUSE		3.50	4.50
	<b>25cl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
THÉ FROID CITRON OU PÊCHE		4.50	5.50
SINALCO COLA / SINALCO COLA ZÉRO		4.50	5.50
SINALCO		4.50	5.50
RIVELLA ROUGE OU BLEU		4.50	5.50
CITRON / GRAPEFRUIT		4.50	5.50
JUS DE POMME/ SCHORLE		4.50	5.50
JUS DE FRUITS OPALINE	5.00		
SCHWEPPEES / BITTER	5.00		
RED BULL <i>CLASSIC, WINTER, SUGARFREE</i>	5.50		

## BIÈRES

	<b>33cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
BIÈRE SANS ALCOOL / CITRON	5.00			
BIÈRE PRESSION BLONDE			4.50	7.00
BIÈRE PRESSION LIMONADE			4.80	7.30
BIÈRE DE SAISON			5.00	8.00
BIÈRE M.VICE			5.00	8.00
BIÈRE ELÉGANTE		6.50		
BIÈRE ECHAPPÉE		7.50		
BIÈRE WHITEFRONTIER ( M.VICE / LOG-OUT/AMOR FATI/PILLOW )	7.50			

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

## APÉRITIFS

	<b>4cl</b>	<b>1dl</b>
PROSECCO		8.50
PASTIS / RICARD	6.00	
SUZE	6.00	
MARTINI BLANC / ROUGE / PORTO	6.00	
CAMPARI	7.00	
APPENZELLER	6.50	
WHISKY J&B	9.00	
WHISKY JACK DANIELS	10.50	
WHISKY GLENMORANGIE	13.00	
VODKA	8.50	
GIN WEISSHORN	11.00	

## LES COCKTAILS

COCKTAIL SANS ALCOOL	9.00
APÉROL SPRITZ	12.00
MOJITO	12.00
COCKTAIL HUGO MORAND SPECIAL	15.00
CAMPARI ORANGE	11.00
CAMPARI SPRITZ	15.00
MARTINI ORANGE	9.50
WHISKY COCA	11.00
GIN TONIC	15.00
GIN WEISSHORN TONIC	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

# ESPACE WEISSHORN

## DIGESTIFS

	<b>4cl</b>
AMARETTO	7.00
BAILEY'S	7.00
LIMONCELLO	6.00
ABRICOTINE MORAND	8.00
CALVALAIS	8.00
WILLIAMINE MORAND	8.00
MIRABELLE MORAND	8.00
COGNAC VSOP	11.00
GRAPPA	7.00
GÉNÉPI	7.00
GRAND MARNIER	7.00
VIEILLE PRUNE LIQUEUR	8.50
FRAMBOISE LIQUEUR MORAND	8.00
ST BERNARD LIQUEUR MORAND	7.00
PRUNEAU	6.00
POMME	6.00
KIRSCH	6.00

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

## VINS BLANCS

	dl	37,5cl	50cl	Bte	Magnum
<b>Fendant</b>					
LES TRÉMAZIÈRES <i>Cave Simon Maye et Fils</i>				38.00	
BLANC DES REINES A & C <i>Bétrisey</i>		20.50	27.00	38.00	
CUVÉE ESPACE WEISSHORN	5.50			39.00	
LES MURETTES <i>Maison Gilliard</i>			28.00	41.00	
<b>Johannisberg</b>					
JEAN-LOUIS MATHIEU	5.80			41.00	
DOMAINE DES MUSES				46.00	
<b>Pinot Gris</b>					
GREGOR KUONEN				49.00	
<b>Chardonnay</b>					
LEUKERSONNE D. SEEWER	7.00			49.00	
<b>Sauvignon Blanc</b>					
GREGOR KUONEN				49.00	
<b>Heida</b>					
LES FLEURS DOMAINES <i>Rouvinez</i>	7.50			54.00	
HEIDA VISPERTERMINEN <i>Edmund Constantin</i>			43.00	63.00	
<b>Rèze</b>					
A & C BÉTRISEY			27.00	49.00	
<b>Petite Arvine</b>					
CHÂTEAU LICHTEN, SÉLECTION DDC	7.50			54.00	
CAVE A & M ZUFFEREY				65.00	
MOELLEUSE J.-P. MONNET					
CAVE DU VIEUX VILLAGE			42.00	60.00	

# ESPACE WEISSHORN

## VINS BLANCS

	dl	37,5cl	50cl	Bte	Magnum
<b>Blanc de Noir</b>					
GREGOR KUONEN		23.00		39.00	
<b>Assemblages</b>					
NEZ NOIR BLANC <i>Domaines Rouvinez</i>		23.00		42.00	
POSITIVO LEUKERSONNE <i>D. Seewer</i>				54.00	
CŒUR DE DOMAINE <i>Domaines Rouvinez</i>				62.00	
<b>Surmaturé</b>					
GRAINS NOBLES <i>Domaines Rouvinez</i>		49.00			
<b>Mousseux</b>					
CŒUR DE DOMAINE BRUT	9.50			68.00	
<i>Méthode Champenoise - Domaines Rouvinez</i>					
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC				190.00	
<b>Vins Rosés</b>					
ROSÉ DE GÉRONDE <i>Frédéric Zufferey</i>			26.00	39.00	
NEZ NOIR ROSÉ <i>Domaines Rouvinez</i>	5.50			41.00	
MONT ROSÉ <i>Bétrisey &amp; Albrecht</i>				45.00	
<b>Mousseux</b>					
AU 7ÈME CIEL <i>Gregor Kuonen</i>	9.00			61.00	

# ESPACE WEISSHORN

## VINS ROUGES

	dl	37,5cl	50cl	Bte	Magnum
<b>Pinot Noir</b>					
DOMAINES ROUVINEZ	5.00		25.00		
PINOT NOIR LE PRÉFÉRÉ <i>Gregor Kuonen</i>	6.00		28.00	42.00	
PROMESSE FÛT DE CHÊNE <i>A &amp; C Bétrisey</i>			38.00	52.00	
<b>Gamay</b>					
MAISON GILLIARD	5.50		27.00		
GREGOR KUONEN	5.70			39.00	
LES TRÉSORS DE FAMILLE <i>Maison Gilliard</i>		21.00		40.00	
<b>Cornalin</b>					
CLOS DE MONTIBEUX <i>Sélection DDC</i>	7.50			55.00	
LEUKERSONNE D. SEEWER				63.00	
DOMAINES DES MUSES			49.00	75.00	
<b>Syrah</b>					
DOMAINE DE CRÊTA-PLAN <i>Domaines Rouvinez</i>				55.00	
CAVE SIMON MAYE & FILS				59.00	
<b>Merlot</b>					
CAVE DU VIEUX VILLAGE <i>Monnet J-P</i>	7.50			55.00	
CLOS DE GÉRONDE <i>Frédéric Zufferey</i>				56.00	
EDMUND CONSTANTIN				65.00	
GREGOR KUONEN				69.00	

# ESPACE WEISSHORN

## VINS ROUGES

	dl	37,5cl	50cl	Bte	Magnum
<b>Humagne</b>					
HUMAGNE SAUVAGE A & C <i>Bétrisey</i>				55.00	
LES TRÉSORS DE FAMILLE <i>Maison Gilliard</i>			42.00	62.00	
<b>Fumin</b>					
CONQUÊTE A & C <i>Bétrisey</i>		34.00	46.00	68.00	
<b>Assemblages</b>					
NEZ NOIR RÉSERVE <i>Domaines Rouvinez</i>				48.00	
MONTE NÉRO <i>Bétrisey &amp; Albrecht</i>				48.00	
POSITIVO <i>Leukersonne D. Seewer</i>	7.00			51.00	
TERRA ZINA <i>Jean-Louis Mathieu</i>				69.00	
CŒUR DE DOMAINE <i>Domaines Rouvinez</i>				75.00	139.00
TERRE VIVANTE <i>Gregor Kuonen</i>				76.00	
CUVÉE PRESTIGE HURLEVENT <i>Les Fils de Charles Favre</i>				89.00	
WALMARONA <i>Leukersonne D. Seewer</i>				95.00	