

ESPACE WEISSHORN

MENU SIGNATURE AOÛT

Amuse-bouche surprise

.....

Sandre des Alpes mi cuit

Eau de pastèque

.....

Poulet pattes noires de la Gruyère

aux fruits Rouges

Jus à la Truffe noire

Cannelloni farcis Artichauts et Champignons

.....

Tarte Tatin aux Pommes du Valais

Glace à la crème double

.....

Complet CHF 75.- par personne

Entrée 28.-

Plat 56.-

Dessert 16.-

CHF. 15.- par personne supplément assiette de fromage

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

Carte Samedi Soir

LES ENTREES

- | | |
|--|------|
| CARPACCIO DE BŒUF & MORILLES FARCIES
ECUME DE BOURGEONS DE PIN, AIL NOIR, BASILIC
<i>Beef carpaccio & stuffed morels, Pine bud foam, black garlic, basil Rindscarpaccio & gefüllte Morcheln, Schaum von Fichtentrieben, schwarzer Knoblauch, Basilikum</i> | 29.- |
| OEUF PARFAIT DU VALAIS & CAVIAR DE BERNE N° OSIETRAT CARAT
MOUSSELINE À LA TOMME D'ANNIVIERS, TUILE AU SARRASIN,
ÉMULSION À L'AMIGNE
<i>Perfect egg from Valais & Bernese caviar No. Osietrat Carat
Mousseline with Tomme from Anniviers, buckwheat tuile, Amigne emulsion
Perfektes Walliser Ei & Berner Kaviar N° Osietrat Carat
Mousseline mit Tomme aus Anniviers, Buchweizenhippe, Amigne-Emulsion</i> | 29. |
| CRÈME DE PETIT POIS, NOISETTES AUX CURRY CARAMÉLISÉES,
ÉMULSION AUX HERBES DE NOS MONTAGNES
<i>Green pea cream, caramelised curry hazelnuts, mountain herb emulsion
Erbsencreme, karamellisierte Curry-Haselnüsse, Emulsion aus Alpenkräutern</i> | 16. |

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

Carte Samedi Soir

LES PLATS

DEMI CHOU-FLEUR BIO ROTI AU MIEL & THYM, SAUCE TAHIN, CRÈME 28.

FRAICHE, CRUMBLE AUX GRAINES *Roasted organic cauliflower half with honey & thyme Tahin sauce, fresh cream, seed crumble*

*Bio-Rosenkohlhälfte, geröstet mit Honig & Thymian
Tahinsauce, Crème fraîche, Samen-Crumble*

OMBLE CHEVALIER BRÜGGLI ÉMULSION À L'ORTHÉRIA 44.
CLASSICUS, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES,
LÉGUMES DE SAISON

*Brüggli Arctic char, L'Orthéria Classicus emulsion, crispy potatoes, seasonal vegetables
Bachsaibling Brüggli, Emulsion mit L'Orthéria Classicus, knusprige Kartoffeln, saisonales Gemüse*

LE TSARKOLET DU VAL D'ANNIVIERS GRATIN DE MAÏS DU 38.
VAL DE BAGNES, LÉGUMES DE SAISON.

*Tsarkolet cheese from Val d'Anniviers Corn gratin from
Val de Bagnes, seasonal vegetables Tsarkolet aus dem
Val d'Anniviers Maisgratin aus dem Val de Bagnes,
saisonales Gemüse*

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

Carte Samedi Soir

LES PIZZAS

MARGHERITA 24.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basil, Olive Oil
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

ITALIENNE 28.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE,
CRÈME DE PISTACHE, BURRATINA

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistachio Cream, Burratina
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, Burratina

DYNAMITE 27.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA,
SAUCISSON ITALIEN PIQUANT, PECORINO

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Spicy Italian Sausage, Pecorino
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Würzige Italienische Wurst, Pecorino

VÉGÉTARIENNE 26.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES, ARTICHAUTS,
AUBERGINES, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, BASILIC

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Olives, Artichokes, Eggplants, Mixed Mushrooms, Basil
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Artischocken, Auberginen, Gemischte Pilze, Basilikum

PIZZA DU PECHEUR 34.-
CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FÉRA FUMÉ, OEUFS
DE TRUITE, POUSSES D'EPINARD, CROQUANT DE NOISETTES

Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Smoked Féra, Trout Roe, Spinach Sprouts, Hazelnut Crunch Crème
fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Geräucherte Féra, Forellenkaviar, Spinatsprossen, Haselnusskrokant

FRIBOURGEOISE 29.-
CRÈME DOUBLE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VACHERIN AOP,
LARD SEC, POMMES DE TERRE, OIGNONS, MOUTARDE DE BÉNICHON

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

ANNIVIERDE 34.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMME & VIANDE
SÉCHÉE D'ANNIVIERS, ROQUETTE, TOMATES CERISES

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme & Dried Meat from Anniviers, Arugula, Cherry Tomatoes
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme & Trockenfleisch aus Anniviers, Rucola, Kirschtomaten

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

Carte Samedi Soir

QUATRE FROMAGES 28.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE,
RACLETTE, BLEU DE LA GRUYÈRE

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Goat Cheese, Raclette, Bleu de La Gruyère
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Ziegenkäse, Raclette, Bleu de La Gruyère

EXQUISE 34.-
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON CRU,
FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX, TRUFFE NOIRE

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Goat Cheese, Walnuts, Black Truffle
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Ziegenkäse, Walnüsse, Schwarze Trüffel

PIZZA DU JOUR 29.-
SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF PIZZAÏOLO

According to the inspiration of our pizza chef
Nach der Inspiration unseres Pizzaiolos

Pizza sans gluten, supplément CHF 3.00

Gluten-free pizza, extra CHF 3.00
Pizza ohne Gluten, Aufpreis CHF 3.00

Ingredients supplémentaires CHF 2.00

Additional ingredients
Zusätzliche Zutaten

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

Carte Samedi Soir

LES DESSERTS

PRÉ DESSERT: FENDANT ESPACE WEISSHORN 6.50
CHAUD & SORBET AU BOURGEON DE PIN

Pre-dessert: Warm Espace Weisshorn Fendant & pine bud sorbet

Vorspeise: Warmer Fendant Espace Weisshorn & Kiefernknospensorbet

GLACES MAISON: 4.50
BOULE - FROMAGE BLANC, VANILLE, CAFÉ

Homemade ice cream: Scoop - fromage blanc, vanilla, coffee

Hausgemachtes Eis: Kugel - Quark, Vanille, Kaffee

SORBET MAISON: 4.50 BOULE - CHOCOLAT / FRAISE BASILIC / ABRICOT ROMARIN
/ MELON MENTHE

Homemade sorbet: Scoop - chocolate / strawberry basil / apricot rosemary / melon mint

Hausgemachtes Sorbet: Kugel - Schokolade / Erdbeer-Basilikum / Aprikose-Rosmarin / Melone-Minze

SORBET AU CHOCOLAT ARROSÉ DE SAPINETTE 8.50

Chocolate sorbet drizzled with sapinette Schokoladensorbet

mit Sapinette beträufelt

ENTREMET PÊCHE VERVEINE 16.-

Peach and verbena entremet / Pfirsich-Verbenen-Entremet

SOUFFLÉ À L'ABRICOTINE 14.-

Apricot brandy soufflé /Aprikosenlikör-Soufflé

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