ESPACE WEISSHORN

LES ENTRÉES

CÉVICHE DE SAUMON ALPIN DES GRISONS — 28.00

Charbon végétal, crème aux agrumes, huile au basilic, ketchup de betterave, chips de salsifis

Alpine salmon ceviche from Graubünden

Ceviche aus Bündner Lachs

ESCARGOTS DE VALLORBE AU GÉNÉPI, MAISON FIVAZ — 26.00

Croustillant de seigle, ails noir, herbes des montagnes

Snails from Vallorbe with Génépi, Maison Fivaz

Schnecken aus Vallorbe mit Génépi, Maison Fivaz

ŒUF PARFAIT DU VALAIS — 24.00

Mousseline de rebibe du Val d'Anniviers, julienne de Glareyarde, émulsion au vin des Glaciers

Perfect Valais egg

Perfektes Walliser Ei

SOUPE DE FOIN — 16.00

Émulsion au fromage à raclette, croutons à l'ail

Hay soup

Heusuppe

VARIATION DE SALADES DE SAISON — 14.00

Et vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne

Seasonal salad selection

Auswahl an Salaten der Saison

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

TERRINE CAMPAGNARDE 19.00

Et salade de jeunes pousses

Country terrine

Landterrine

PLANCHETTE VALAISANNE 32.00

Valaisan plank

Walliser Plättchen

PLANCHETTE VIANDE SÉCHÉE 34.00

Dried meat platter

Platte mit Trockenfleisch

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

LES PLATS

GRATIN D'ENDIVES AU ROQUEFORT & NOIX — 29.00

Chicory gratin with Roquefort cheese and walnuts
Gratin aus Chicorée mit Roquefort und Walnüssen

RAVIOLIS AU FROMAGE À FONDUE — 36.00

Crème au vin blanc & herbes des montagnes
Fondue cheese ravioli
Fonduekäse-Ravioli

TRUITE ARC-EN-CIEL DE BREMGARTEN — 46.00

Crème de Sarrinette, tagliatelles fraiches, légumes de saison
Bremgarten rainbow trout
Bremgarter Regenbogenforelle

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MERLOT — 46.00

Pommes sautées aux herbes du Saint-Bernard, légumes de saison
Lamb shanks confit with Merlot wine
Lammkeule, in Merlot geschmort

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR OS — 58.00

Sauce aux morilles, gratin dauphinois, légumes de saison
Dry-aged ribeye steak on the bone
Rinderentrecôte vom Knochen

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

GIGLI (PÂTES EN FORME DE LYS) 29.00

Crème aux morilles, viande séchée du Valais et échalotes confites

Pasta with morel cream sauce, Valais dried meat, and caramelized shallots

Pasta mit Morchelcreme, Walliser Trockenfleisch und kandierten Schalotten

PLAT SIGNATURE DIDIER DE COURTEN

JOUES DE MARCASSINS BRAISÉES EN DAUBE 45.00

Sauce grand veneur flambée au génépi des alpes, fruits et légumes racines, polenta crémeuse et gratinée

Braised wild boar cheeks stew

Geschmorte Wildschweinkeulen

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

LES PIZZAS

MARGHERITA 24.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic, huile d'olive

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, olive oil, basil

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, Basilikum

ITALIENNE 28.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, mortadelle, crème de pistache, burratina

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mortadella, pistachio cream, burratina

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Pistaziencreme, Burratina

DYNAMITE 27.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, straciatella, saucisson italien piquant, pecorino

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, straciatella, spicy Italian sausage, pecorino cheese

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Stracciatella, scharfe italienische Wurst, Pecorino

VÉGÉTARIENNE 26.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, olives, artichauts, aubergines, mélange de champignons, basilic

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, olives, artichokes, eggplant, mixed mushrooms, basil

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Oliven, Artischocken, Auberginen, Pilzmischung, Basilikum

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

PIZZA DU PÊCHEUR 34.00

Crème fraiche, mozzarella Fior di Latte, féra fumé, œufs de truite, pousses d'épinards, croquant de noisettes

Crème fraîche, Fior di Latte mozzarella, smoked féra, trout roe, baby spinach leaves, crunchy hazelnuts

Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, geräucherter Féra, Forelleneier, Spinatsprossen, knusprige Haselnüsse

FRIBOURGEOISE 29.00

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 cheese, dry-cured bacon, potatoes, onions, Bénichon mustard

Doppelrahm, Mozzarella Fior di Latte, Vacherin AOP, Trockenspeck, Kartoffeln, Zwiebeln, Senf aus Bénichon

ANNIVIARDE 34.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, tomme & viande séchée d'Annviers, roquette, tomates cerises

Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Tomme cheese & dried meat from Annviers, arugula, cherry tomatoes

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Tomme & Trockenfleisch aus Annviers, Rucola, Kirschtomaten

QUATRE FROMAGES 28.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre, raclette, bleu du Valais

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, goat cheese, raclette cheese, Valais blue cheese

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ziegenkäse, Raclette, Blauschimmelkäse aus dem Wallis

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

EXQUISE 34.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cru, fromage de chèvre, noix, truffe noire

Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cured ham, goat cheese, walnuts, black truffle

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rohschinken, Ziegenkäse, Walnüsse, schwarze Trüffel

PIZZA DU JOUR 29.00

Selon l'inspiration du chef pizzaïolo

According to the inspiration of the pizza chef

Je nach Inspiration des Pizzabäckers

Pizza sans gluten suppl. 3 CHF et ingrédient suppl. 2 CHF

Gluten-free pizza supplement: 3 CHF and additional ingredient: 2 CHF

Glutenfreie Pizza Aufpreis 3 CHF und zusätzliche Zutat 2 CHF

TARTE FLAMBÉE À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA 38.00

Crème, oignons, lard, truffe blanche

Flamed tart with white Alba truffle

Flammkuchen mit weißem Trüffel aus Alba

TARTE FLAMBÉE AU LARD FUMÉ D'ANNIVIERS 26.00

Crème, oignons, lard fumé d'Anniviers

Flamed tart with smoked bacon from Anniviers

Flammkuchen mit geräuchertem Speck aus Anniviers

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

LES BROCHES OU SUGGESTION

LA BROCHE OU PLAT DU JOUR

Et ses garnitures

Meat of the day cooked on the spit with garnish

Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen

PRIX SELON ADROISE

Ketchup, moutarde, mayonnaise : le premier compris, les suivants 50ct pce

Ketchup, mustard, mayonnaise: the first one included, the next ones 50 cents each

Ketchup, Senf, Mayonnaise: das erste Produkt inklusive, jedes weitere 50 Cent pro Stück

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

LES PLATS ENFANTS

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE NAPOLITAINE 14.00

Tagliatelle with tomato sauce
Tagliatelle mit Tomatensoße

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE BOLOGNAISE 16.00

Tagliatelle with tomato sauce & beef balls
Tagliatelle mit Tomatensoße und Rinderhackbällchen

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES MAISON 19.00

Homemade chicken nuggets
Hausgemachte Chicken Nuggets

MENU 19.00

Sirop 2dl & tagliatelles au choix & glace push up Haribo
Syrup 2 dl & Tagliatelle & Ice cream push up Haribo
Sirup 2 dl & Tagliatelle & Eiscreme Haribo

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

LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR *Dessert of the day* *Tagesdessert*	Prix selon ardoise
DÉCLINAISON AU CHOCOLAT *Chocolate variation* *Schokoladenvariation*	17.00
POIRE POCHÉE CANNELLE, MARRON **Palets breton aux amandes, crème légère à l'Amaretto, tuile caramel & orange, crème glacée au thé de Noël** *Poached pear with cinnamon and chestnuts* *Pochierte Birne mit Zimt und Maronen*	16.00
GLACE MAISON **Boule caramel, café, Pissenlit, thé de Noël** *Homemade ice cream : Caramel, coffee, dandelion, Christmas tea* *Hausgemachtes Eis : Karamell, Kaffee, Löwenzahn, Weihnachtstee*	4.50
SORBET MAISON **Boule chocolat, abricot, poire, orange sanguine** *Homemade sorbet : Chocolate, apricot, pear, blood orange* *Hausgemachtes Sorbet: Schokolade, Aprikose, Birne, Blutorange*	4.50

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

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

ESPACE WEISSHORN

SORBET ABRICOT ARROSÉ D'ABRICOTINE MORAND — 16.00

Apricot sorbet with apricot liqueur from Morand
Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör von Morand

SORBET AU CHOCOLAT ARROSÉ DE LIQUEUR DU GRAND ST-BERNARD — 16.00

Chocolate sorbet drizzled with Grand St-Bernard liqueur
Schokoladensorbet mit Grand St-Bernard-Likör beträufelt

CAFÉ OU EXPRESSO MIGNARDISES — 8.50

1 pâte de fruits, 1 pain d'épices, 1 tuile aux amandes, 1 éclat chocolat noir
Coffee or espresso with small sweets
Café oder Espresso mit kleinen Süßigkeiten

Cappuccino ou renversé supplément 50ct
Cappuccino or renversé coffee, 50 cents extra
Cappuccino oder Renversé Aufpreis 50 Cent

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — 19.00

Cappuccino ou renversé suppl. 50ct
Coffee or gourmet tea
Kaffee oder Tee mit süßen Köstlichkeiten

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION — 17.00

Pain aux fruits maison, mélange de noix au miel
Regional cheese platter
Käseplatte aus der Region

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

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / EXPRESSO / RISTRETTO La Semeuse	4.20
THÉ / INFUSION *Thé vert, menthe poivrée, thé noir, cynorrhodon, camomille, tilleul, verveine, newby thé punch pomme*	4.20
RENVERSÉ /CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD / OVO	4.90
DOUBLE EXPRESSO	5.50
LAIT CHAUD	4.00
LATTE MACCHIATTO	5.70
CAFÉ VIENNOIS / CHOCOLAT VIENNOIS	5.70
CAFÉ MONTAGNARD *Pruneau/pomme/liqueur noisette*	8.50
CAFÉ WEISSHORN *Chantilly + amaretto/williamine /abricotine /bailey's*	10.00
CHOCOLAT WEISSHORN *Chantilly + Grand Marnier*	10.00
SWISSROCK *Café /expresso*	7.50
GRINCH *Thé menthe + vodka verte + sucre*	8.00
PUNCH / THÉ CANNELLE	4.50
VIN CHAUD	5.50

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

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

ESPACE WEISSHORN

LES BOISSONS FROIDES

	2dl	3dl	5dl
EAU MINÉRALE filtrée de Sorebois *Plate / gazeuse*		3.00	4.50
BOUTEILLE filtrée de Sorebois *Plate / gazeuse*			4.50
SIROP EAU filtrée de Sorebois *Plate / gazeuse*		3.70	4.80
SIROP ENFANT	2.00		
JUS DE POMME *Ramseier / Apfelschorle*		4.50	5.50
CITRON / GRAPEFRUIT		4.50	5.50
RIVELLA *Rouge / bleu*		4.50	5.50
SINALCO / COLA / COLA ZÉRO		4.50	5.50
THÉ FROID *Pêche / Citron*		4.50	5.50
JUS DE FRUITS OPALINE OU IRIS 25CL	5.00		
ALPINESSE TONIC	5.00		
SAN BITTER 10CL	5.00		
RED BULL 25CL classic, sugarfree	5.50		
EL TONY MATE 33CL		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

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

ESPACE WEISSHORN

LES BIÈRES

	2.5DL	3.3DL	3.75DL	3DL	5DL
PRESSION BLONDE				4.50	7.00
PRESSION LIMONADE				4.80	7.30
PRESSION DE SAISON	5.00				8.00
PRESSION M.VICE	5.00				8.00
L'ÉCHAPPÉE			8.00		
NEZ NOIR		5.00			
WHITEFRONTIER *Log out, Amor fati, M.Vice, Pillow*		7.50			
SANS ALCOOL / CITRON		5.00			
VALAISANNE BLANCHE / WINTER		6.50			
CIDRE GUILLAUME		7.50			

LES APÉRITIFS

SUZE, PASTIS, MARTINI BLANC ROUGE, PORTO, RICARD	4CL	6.00
PROSECCO	1DL	8.50
CAMPARI	4CL	7.00
APPENZELLER	4CL	6.50
WHISKY J&B	4CL	9.00
WHISKY JACK DANIELS	4CL	10.50

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

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

ESPACE WEISSHORN

WHISKY GLENMORANGIE	4CL	13.00
VODKA	4DL	8.50
GIN WEISSHORN	4CL	13.00

LES DIGESTIFS

GRAND MARNIER, GRAPPA, GÉNÉPI, BAILEY'S, AMARETTO, LIQUEUR MORAND ST-BERNARD	7.00
PRUNNEAU, POMME, KIRSCH, LIMONCELLO	6.00
ABRICOTINE, WILIAMINE, MIRABELLE LIQUEUR FRAMBOISE MORAND, CALVALAIS	8.00
VIEILLE PRUNE G. KUONEN	8.50
COGNAC VSOP	11.00

LES COCKTAILS

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

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