

ESPACE WEISSHORN

LES ENTRÉES

UN GRAVLAX DE SAUMON ALPIN DES GRISONS	28.00
aux herbes de nos montagnes et aux pêches, une vinaigrette lactée au miel de sapin	
<i>Grisons Alpine Salmon Gravlax</i> <i>Gravlax aus Bündner Alpensalm</i>	
UNE TOMME FLEURETTE COULANTE ET CROUSTILLANTE	25.00
variation de pommes et des salaisons d'Anniviers, mesclun aux pignons de pin	
<i>Creamy and crispy Tomme Fleurette</i> <i>Cremiger und knuspriger Tomme Fleurette</i>	
L'ŒUF PARFAIT DU VALAIS	26.00
aux parfums des sous-bois, sabayon au café et noisettes, tuiles de lard sec et Amandine	
<i>Perfect Valais egg</i> <i>Perfektes Walliser Ei</i>	
UN GASPACHO AUX SAVEURS DE LA PLAINE DU RHÔNE	24.00
des pickles et un sorbet aux gariguettes et au vieux vinaigre balsamique	
<i>Gazpacho with flavors from the Rhône Valley</i> <i>Gazpacho mit Aromen aus der Rhône-Ebene</i>	
UNE DÉCLINAISON DE SALADE VERTE ET DE LÉGUMES	15.00
une vinaigrette de fruits rouges	
<i>Variety of green salads and vegetables</i> <i>Auswahl an Blattsalaten und Gemüse</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

UNE TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE AU GÉNÉPI 24.00
herbes folles et un chutney aux abricots du Valais, pain aux céréales toastés
Traditional Country Terrine with Génépi
Traditionelle Landterriner mit Génépi

UNE PLANCHETTE VALAISANNE 32.00
Valaisan plank
Walliser Plättchen

UNE PLANCHETTE DE 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

ESPACE WEISSHORN

LA BROCHE, PÂTES ET RISOTTO

LA BROCHE, SUGGESTION DU JOUR OU LE MENU

Et ses garnitures

Meat of the day cooked on the spit with garnish

Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen

PRIX
SELON
ARDOISE

UN RISOTTO CARNAROLI SAFRANÉ ET CRÉMEUX AU VIEUX PARMESAN

29.00

jambon de la borne AOP et une écume de persil

Creamy Saffron Carnaroli Risotto with Aged Parmesan

Cremiges Carnaroli-Risotto mit Safran und altem Parmesan

DES RAVIOLES AUX GIROLLES

29.00

**champignons en persillade et une émulsion aux herbes fraîches, tempura
de courgettes**

Ravioli with Chanterelle Mushrooms

Ravioli mit Pfifferlingen

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

ESPACE WEISSHORN

LES PLATS

LE FILET D'OMBLE CHEVALIER DU BRÜGGLI 45.00

rôti sur sa peau aux citrons confits, beurre blanc à l'estragon et une mousseline à l'huile d'olive

Brüggli's Arctic char fillet

Saiblingilet vom Brüggli

LE FILET DE BŒUF DU PAYS GRILLÉ AUX CINQ POIVRES 58.00

pulpes de myrtilles et des carottes fanes glacées, un beurre chaud au vin rouge et des pommes pont-neuf frites

Grilled local beef tenderloin with five-pepper seasoning

Gegrilltes Rinderfilet aus der Region mit fünf Pfeffersorten

LE SUPRÊME DE VOLAILLE GRATINÉ À LA MOUTARDE ANCIENNE 39.00

ratatouille pimentée et des cubes de polenta au romarin

Chicken breast au gratin with old-fashioned mustard

Geflügelbrust, überbacken mit Senf nach alter Art

LE JARRETON DE PORC FAÇON TSARKOLET DU VAL D'ANNIVIERS 39.00

légumes et fruits glacés, tagliatelles fraîches au beurre de laiterie

Pork shank, Tsarkolet-style from the Val d'Anniviers

Schweinshaxe nach Art des Tsarkolet aus dem Val d'Anniviers

UNE VARIATION DE CAROTTES ÉTUVÉES PUIS RÔTIES ET ACIDULÉES DE CITRON 29.00

des légumes de la plaine du Rhône et un crumble au curry doux, crème de fromage blanc et des cubes de polenta au romarin

Assorted carrots, first steamed then roasted, with a zesty lemon glaze

Variation aus gedünsteten, anschließend gebratenen Karotten mit einem Hauch von Zitrone

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 24.00

Sauce tomate, mozzarella di bufala, pesto de basilic à l'huile d'olive et basilic frais

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil pesto with olive oil, and fresh basil

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto mit Olivenöl und frischem Basilikum

VÉGÉTARIENNE 26.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, poivrons confits, artichauts, tomates confites et roquette

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, eggplant, candied peppers,

artichokes, sun-dried tomatoes, and arugula

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Auberginen, kandierte

Paprika, Artischocken, kandierte Tomaten und Rucola

CARBONARA 27.00

Mozzarella fior di latte, lard croustillant, crème carbonara, pécorino, poivre noir et jaune d'œuf

Fior di latte mozzarella, crispy bacon, carbonara sauce, pecorino cheese, black pepper, and egg yolk

Fior-di-Latte-Mozzarella, knuspriger Speck, Carbonara-Creme, Pecorino, schwarzer

Pfeffer und Eigelb

DIAVOLA 28.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina piquante, stracciatella, huile parfumée aux poivrons rouges

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy ventricina, stracciatella, oil infused with red peppers

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina, Stracciatella, mit rotem

Paprika aromatisiertes Öl

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

GUSTOSA 28.00

Mozzarella fior di latte, tomates confites, pesto de basilic et jambon cru *Fior di latte mozzarella, sun-dried tomatoes, basil pesto, and prosciutto*
Fior-di-Latte-Mozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum-Pesto und Rohschinken

TARTUFO 30.00

Crème de mascarpone, mozzarella fio di bufala, parmesan copeux et lamelle de truffes du Pays
Mascarpone cream, buffalo mozzarella, shavings of Parmesan, and slices of local truffles
Mascarponecreme, Fio di Bufala-Mozzarella, Parmesanflocken und Trüffelscheiben aus der Region

CHÈVRE ET MIEL 28.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre frais et miel de sapin
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh goat cheese, and pine honey
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, frischer Ziegenkäse und Tannenhonig

ITALIENNE 28.00

Sauce tomate, mozzarela fior di latte, mortadella, burrata, pesto de pistaches de Sicile, basilic frais
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, Sicilian pistachio pesto, fresh basil
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Burrata, Pesto aus sizilianischen Pistazien, frisches Basilikum

ANNIVARDE 30.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomme d'Anniviers aux herbes, viande séchée, tomates confites et roquette
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, herb-flavored Tomme d'Anniviers, dried beef, sun-dried tomatoes, and arugula
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Tomme d'Anniviers mit Kräutern, Trockenfleisch, getrocknete Tomaten und Rucola

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

ROMANA

28.00

Mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, anchois et olives noires, basilic frais

Fior di latte mozzarella, sun-dried cherry tomatoes, anchovies and black olives, fresh basil

Fior-di-Latte-Mozzarella, kandierte Kirschtomaten, Sardellen und schwarze Oliven, frisches Basilikum

PIZZA DU JOUR

29.00

Selon l'inspiration du chef pizzaiolo

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

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 jusqu'à 12 ans

LES TAGLIATELLES FRAÎCHES SAUCE NAPOLITAINE 14.00

Tagliatelle with tomato sauce

Tagliatelle mit Tomatensoße

**LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS ET UNE SAUCE
AU PERSIL** 16.00

Mushroom ravioli with parsley sauce

Ravioli mit Pilzen und Petersiliensauce

**LES AIGUILLETES DE POULET PANÉES MAISON,
SALADE ET POMMES PONT-NEUF FRITES** 19.00

Homemade breaded chicken strips, salad, and Pont-Neuf fries

Hausgemachte panierte Hähnchenstreifen, Salat und Pommes frites

**LE TRONÇON DE FILET D'OMBLE RÔTI, SALADE ET
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE** 20.00

A slice of roasted char fillet, salad, and potato mousseline

ein Stück gebratenes Saiblingfilet, Salat und Kartoffelmousse

MENU 19.00

Sirop 2dl & pâtes 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

ESPACE WEISSHORN

LES DESSERTS

LE CHARIOT DE FORMAGES DE NOS MONTAGNES 19.00

pain au levain et un chutney d'abricots du Valais

The Cheese Cart from Our Mountains

Der Käsewagen aus unseren Bergen

GLACE DU PÂTISSIER 4.50

Vanille de Tahiti, café Arabica, crème au foin (la boule)

Homemade ice cream : Tahitian vanilla, Arabica coffee, hay cream

Hausgemachtes Eis : Tahiti-Vanille, Arabica-Kaffee, Heucreme

SORBET DU PÂTISSIER 4.50

Abricots lavande, pêche au thym citron, fraises balsamique, chocolat noir (la boule)

Homemade sorbet : Lavender apricots, lemon thyme peaches, balsamic strawberries, dark chocolate

Hausgemachtes Sorbet: Lavendel-Aprikosen, Pfirsich mit Zitronenthymian, Erdbeeren mit Balsamico, dunkle Schokolade

PRÉ-DESSERT 8.00

La rhubarbe et des gariguettes au parfum d'hibiscus, un fin biscuit sablé et un sorbet aux fraises & balsamique

Pre-dessert : Rhubarb and Gariguettes strawberries with a hint of hibiscus

Vorspeise : Rhabarber und Gariguettes-Erdbeeren mit Hibiskusaroma

LE SORBET AU CHOCOLAT 9.00

arrosé de liqueur aux herbes du grand St-Bernard

Chocolate sorbet drizzled with liqueur

Schokoladensorbet mit Likör

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

UNE DÉCLINAISON AU CHOCOLAT ACIDULÉ DE PASSION 16.00

crèmeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire

A version featuring tangy passion fruit chocolate

Eine Variante mit säuerlicher Passionsfrucht-Schokolade

L'ABRICOT DU VALAIS AUX SENTEURS DE LAVANDE 16.00

poché au miel, pain de Gênes, mousse au chocolat blanc et sorbet abricot

The Valais apricot with hints of lavender

Die Walliser Aprikose mit Lavendelduft

UNE COMPOSITION AUX FRUITS ROUGES 16.00

fraises et myrtilles, crèmeux yaourt et crumble aux amandes

A red fruit blend

Eine Komposition aus roten Beeren

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 19.00

Cappuccino ou renversé suppl. 50ct

Coffee or gourmet tea

Kaffee oder Tee mit süßen Köstlichkeiten

CAFÉ OU EXPRESSO MIGNARDISES 8.50

Coffee or espresso with small treats

Kaffee oder espresso mit kleinem Küchlein

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

Tagesdessert

**Prix
selon
ardoise**

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

MENUS POUR LES GROUPES

Formule estivale pour l'ensemble des convives, disponible pour les événements privés ou les groupes de dix personnes et plus. Une réservation préalable de 48 heures est impérative.

MENU BESSO

48.00

Une déclinaison de salade verte et de légumes, une vinaigrette de fruits rouges

Le suprême de volaille gratiné à la moutarde ancienne, ratatouille pimentée et des cubes de polenta au romarin

Une composition aux fruits rouges, fraises et myrtilles, crémeux yaourt et crumble aux amandes

MENU BISHORN

65.00

Un gaspacho aux saveurs de la plaine du Rhône, des pickels et un sorbet aux gariguettes et au vieux vinaigre balsamique.

Le jarretton de porc façon Tsarkolet du Val d'Anniviers, légumes et fruits glacés, tagliatelles fraîches au beurre de laiterie

L'abricot du Valais aux senteurs de lavande, poché au miel, pain de Gênes, mousse au chocolat blanc et sorbet abricot

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

MENUS POUR LES GROUPES

MENU ZINALROTHORN

75.00

Amuse-bouche

Une terrine de campagne à l'ancienne au génépi, herbes folles et un chutney aux abricots du Valais. Pain aux céréales toastés

Le filet de bœuf du Pays grillé aux cinq poivres, pulpes de myrtilles et des carottes fanes glacées. Un beurre chaud au vin rouge et des pommes pont-neuf frites

Une déclinaison au chocolat acidulé de passion, crémeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire

MENU DENT BLANCHE

85.00

Amuse-bouche

Un gravlax de saumon alpin des Grisons aux herbes de nos montagnes et aux pêches, une vinaigrette au miel de sapin

Le carré de veau rôti à la broche, pulpes de myrtilles et des carottes fanes glacées. Un beurre chaud au vin rouge et une mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive

Une composition aux fruits rouges, fraises et myrtilles, crémeux yaourt et crumble aux amandes

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

MENUS POUR LES GROUPES

MENU WEISSHORN

95.00

Amuse-bouche

Un gaspacho aux saveurs de la plaine du Rhône, des pickels et un sorbet aux gariguettes et au vieux vinaigre balsamique.

Un risotto carnaroli safrané et crémeux au vieux parmesan, jambon de la borne AOP et une écume de persil.

Le filet de bœuf du Pays grillé aux cinq poivres, pulpes de myrtilles et des carottes fanes glacées. Un beurre chaud au vin rouge et des pommes pont-neuf frites

L'abricot du Valais aux senteurs de lavande, poché au miel, pain de Gênes, mousse au chocolat blanc et sorbet abricot

MENU CERVIN (végétarien)

60.00

Un gaspacho aux saveurs de la plaine du Rhône, des pickels et un sorbet aux gariguettes et au vieux vinaigre balsamique.

Une variation de carottes étuvées puis rôties et acidulé de citron, des légumes de la plaine du Rhône et un crumble au curry doux, crème de fromage blanc et des cubes de polenta au romarin

Une déclinaison au chocolat acidulé de passion, crémeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire

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 BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / EXPRESSO / RISTRETTO La Semeuse	4.20
THÉ / INFUSION <i>Thé vert, menthe poivrée, thé noir, cynorrhodon, camomille, tilleul, verveine, infusion des alpes, rooibos orange-citron, menthe, citron, gingembre, mélisse, fruits, orange cannelle, earl grey</i>	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 <i>Pruneau/pomme/liqueur noisette</i>	8.50
CAFÉ WEISSHORN <i>Chantilly + amaretto/williamine /abricotine /bailey's</i>	10.00
CHOCOLAT WEISSHORN <i>Chantilly + Grand Marnier</i>	10.00
SWISSROCK <i>Café /expresso</i>	7.50
GRINCH <i>Thé menthe + vodka verte + sucre</i>	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

LES BOISSONS FROIDES

	2dl	3dl	5dl
EAU filtrée de Sorebois <i>Plate / gazeuse</i>		3.00	4.50
BOUTEILLE filtrée de Sorebois <i>Plate / gazeuse</i>			4.50
SIROP EAU filtrée de Sorebois <i>Plate / gazeuse</i>		3.70	4.80
SIROP ENFANT	2.00		
JUS DE POMME <i>Ramseier / Apfelschorle</i>		4.50	5.50
CITRON / GRAPEFRUIT		4.50	5.50
RIVELLA <i>Rouge / bleu</i>		4.50	5.50
SINALCO / COLA / COLA ZÉRO		4.50	5.50
THÉ FROID <i>Pêche / Citron</i>		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		6.50	
KOMBUCHA		6.50	

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

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		7.50			
<i>Amor fati, M.Vice, Pillow, Memento, Single Crush</i>					
SANS ALCOOL / CITRON		5.00			
VALAISANNE <i>blanche/brune/sans alcool</i>		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

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