

ESPACE WEISSHORN

CHASSE 2026

LES ENTRÉES FROIDES

UN FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES	23.00
Glacé au jus d'airelles et un coulis Louise-Bonne légèrement acidulé, cromesquis de gibier	
<i>Glazed duck foie gras with cranberry juice and a slightly tangy Louise-Bonne coulis</i>	
<i>Entenfett, glasiert mit Preiselbeersaft und einem leicht säuerlichen coulis</i>	

UNE TERRINE DE CHASSE À L'ANCIENNE	21.00
Aux fruits secs et son extraction aux myrtilles, un pain grillé aux céréales	
<i>A traditional game terrine with dried fruit and a blueberry sauce</i>	
<i>Eine traditionelle Wildterriner mit Trockenfrüchten und Heidelbeerextrakt</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES

UN CANNELLONI DE MARCASSIN AUX TRUFFES DU PAYS	25.00
Jus corsé de gibier et un sabayon aux feuilles de figuiers	
<i>Wild boar cannelloni with local truffles</i>	
<i>Cannelloni vom Wildschwein mit Trüffeln aus der Region</i>	
LA CRÈME DE COURGE AUX PAINS D'ÉPICES	19.00
Éclats de marrons et un sabayon aux arômes de sycones	
<i>Cream of squash soup with gingerbread, chestnut pieces, and a sabayon</i>	
<i>Kürbissuppe mit Lebkuchen, Marronstückli und einem Sabayon</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

CHASSE 2026

LES PLATS

DES RAVIOLES DE CHASSE	29.00
------------------------	-------

Aux parfums de sous-bois, crème légère aux herbes

game ravioli with the flavours of the woodland, served with a light herb cream

Jagd-Ravioli mit Aromen des Unterholzes, leichte Kräutercreme

UN CIVET DE CHEVREUIL	36.00
-----------------------	-------

**Au genièvre et aux baies sauvages, poires au sirop, châtaignes caramélisées
et des spätzli au paprika fumé**

Venison stew with juniper and wild berries, pears in syrup, caramelized chestnuts

Rehragout mit Wacholder und Waldbeeren, Birnen in Sirup, karamellierte Maronen

UN FILET DE CERF	46.00
------------------	-------

**Aux pruneaux confits et aux oignons jaunes vinaigrés, et une sauce grand
Veneur au génépi des Alpes. Des spätzli au paprika fumé**

A fillet of venison with candied prunes and pickled yellow onions

Ein Hirschfilet mit kandierte Pflaumen und in Essig eingelegten gelben Zwiebeln

LE PLAT DU CHASSEUR BREDUILLE	32.00
-------------------------------	-------

Avec accompagnements de chasse

The hunter's dish comes up empty, served with game accompaniments

Das Jägergericht mit Beilagen aus der Jagd

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 ENTRÉES

UNE TOMME FLEURETTE COULANTE ET CROUSTILLANTE 25.00

variation de pommes et des salaisons d'Anniviers, mesclun aux pignons de pin

Creamy and crispy Tomme Fleurette

Cremiger und knuspriger Tomme Fleurette

L'ŒUF PARFAIT DU VALAIS 26.00

aux parfums des sous-bois, sabayon au café et noisettes, tuiles de lard sec et Amandine

Perfect Valais egg

Perfektes Walliser Ei

UNE DÉCLINAISON DE SALADE VERTE ET DE LÉGUMES 15.00

une vinaigrette de fruits rouges

Variety of green salads and vegetables

Auswahl an Blattsalaten und Gemüse

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 ou SUGGESTION DU JOUR

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

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

Saiblingfilet 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

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

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 PIZZAS

MARGHERITA24.00

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

VÉGÉTARIENNE26.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons et courgettes

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant, peppers and arugula
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, Paprika, und Rucola

CARBONARA27.00

Mozzarella fior di latte, lard croustillant, crème carbonara, pecorino, 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

DIAVOLA28.00

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

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy ventricina, stracciatella, red pepper-infused oil, olives
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina, Stracciatella, mit rotem Paprika aromatisiertes Öl, Oliven

NAPOLI26.00

Sauce tomate, capres, anchois, olives noires et basilic frais

Tomato sauce, capers, anchovies, black olives, and fresh basil
Tomatensauce, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven und frisches Basilikum

TARTUFO30.00

Crème de mascarpone, mozzarella fior di latte, parmesan copeaux et lamelles de truffes

Mascarpone cream, buffalo mozzarella, shavings of Parmesan, and slices of local truffles
Mascarponecreme, Fio di Bufala-Mozzarella, Parmesanflocken und Trüffelscheiben 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

ESPACE WEISSHORN

CHÈVRE ET MIEL

28.00

Base blanche, mozzarella fior di latte, chèvre frais, miel de sapin et noix

White base, mozzarella fior di latte, fresh goat cheese, and pine honey

weisse Basis, Mozzarella Fior di Latte, frischer Ziegenkäse und Tannenhonig

ITALIENNE

28.00

Sauce tomate, mozzarella 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 cerises 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

PIZZA DU CHASSEUR

30.00

Base courge, viande séchée de chevreuil, crème de marron et bleu d'Erde

Pumpkin base, dried venison, chestnut cream, and Erde blue cheese

Kürbis als Basis, getrocknetes Rehfleisch, Maronencreme und «Bleu d'Erde»

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, 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

Sirup 2dl & pâtes au choix & glace enfant

Sirup 2 dl & Tagliatelle & Ice cream

Sirup 2 dl & Tagliatelle & Eiscreme

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 FROMAGES 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 (la boule)

Vanille de Tahiti, café Arabica, crème au foin

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

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

SORBET DU PÂTISSIER 4.50 (la boule)

Abricots lavande, pêche au thym citron, fraises balsamique, chocolat noir

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

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

LE SORBET AU CHOCOLAT 9.00

arrosé de liqueur aux herbes du grand St-Bernard

Chocolate sorbet drizzled with liqueur

Schokoladensorbet mit Likör

UNE DÉCLINAISON AU CHOCOLAT ACIDULÉ DE PASSION 16.00

crémeux au lait tonka, sorbet cacao et une mousse ivoire

A version featuring tangy passion fruit chocolate

Eine Variante mit säuerlicher Passionsfrucht-Schokolade

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

LE PRUNEAU DU VALAIS AUX SENTEURS D'ANIS ET DE CANNELLE 16.00

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

Valais prunes with hints of anise and cinnamon

Die Walliser Pflaume mit Anis und Zimtaromen

UNE POIRE WILLIAMS 17.00

Glacée aux châtaignes et aux figues, et un sorbet à l'abricotine

Williams pear, glazed with chestnuts and figs, and an apricot liqueur sorbet

Eine Williamsbirne, glasiert mit Maronen und Feigen, sowie ein Aprikosenlikör-Sorbet

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 automnale 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 DIANE

76.00

Amuse-bouche

Un foie gras de canard glacé au jus d'airelles et un coulis de Louise-Bonne légèrement acidulé, cromesquis de gibier

Un filet de cerf aux pruneaux confits et aux oignons jaunes vinaigrés et une sauce grand Veneur au génépi des Alpes. Des spätzli au paprika fumé

Une poire Williams glacée aux châtaignes et aux figues, et un sorbet à l'abricotine

MENU SAINT-HUBERT

68.00

Amuse-bouche

Une terrine de chasse à l'ancienne aux fruits secs et son extraction aux myrtilles, un pain grillé aux céréales

Un civet de chevreuil au genièvre et aux baies sauvages, poires au sirop, châtaignes caramélisées et des spätzli au paprika fumé

Une déclinaison de 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

MENUS POUR LES GROUPES

MENU DU CHASSEUR BREDUILLE

60.00

Amuse-bouche

Un crémeux de courge aux pains d'épice, éclats de marrons et un sabayon aux feuilles de figues

Les accompagnements de chasse

Le sorbet au chocolat arrosé aux herbes du Grand Saint-Bernard

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

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	4.20
<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>	
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	8.50
<i>Pruneau/pomme/liqueur noisette</i>	
CAFÉ WEISSHORN	10.00
<i>Chantilly + amaretto/williamine /abricotine /bailey's</i>	
CHOCOLAT WEISSHORN	10.00
<i>Chantilly + Grand Marnier</i>	
SWISSROCK	7.50
<i>Café /expresso</i>	
GRINCH	8.00
<i>Thé menthe + vodka verte + sucre</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 BOISSONS FROIDES

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

ESPACE WEISSHORN

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

À l'Espace Weisshorn, nous attachons une grande importance à la qualité et à la provenance de nos produits que nous vous proposons. Nous privilégions autant que possible les filières suisses et travaillons avec des partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire et leur respect des standards de qualité.

Poisson : Suisse

Porc : Suisse

Volaille : Suisse – France

Bœuf : Suisse

Gibier : Suisse – France

Pain : Suisse

Nous sélectionnons nos fournisseurs avec soin afin de vous proposer une cuisine authentique, en accord avec les valeurs de notre établissement et le cadre exceptionnel qui nous entoure.

Pour toute question concernant l'origine de nos produits, notre équipe se tient volontiers à votre disposition.

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