

Speisekarte

Fr.

Les Potages / Die Suppen

Potage du jour

Tagessuppe

6.00

Crème de courges avec ses pépins et huile de pépin de courges de Styrie

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen und Steirischem Kürbiskernöl

9.00

Crème au curry avec coquilles Saint-Jacques sur brochette au citronnelle

Rote Currycremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel auf einem Zitronengras-Spiess

12.50

Les entrées froides / Kalte Vorspeisen

Buffet de salades / Salat-Buffer

Petite assiette / Kleiner Teller

8.50

Grande assiette / Grosser Teller

12.50

Tartare de bœuf « LaNatour », parfumé au Rémy Martin, toast

Rindstartar «LaNatour», parfümiert mit Rémy Martin, Toast

½ Port. 1 Port.

18.00 26.00

Carpaccio de jambon de sanglier avec salade de Rucicola marinée

et parfumé à l'huile Périgieux

Wildschweinschinken-Carpaccio an mariniertem Ruccolasalat parfümiert mit Trüffelöl

½ Port. 1 Port.

15.50 21.50

Les pates maison / Teigwaren des Hauses

Lasagnes « Alfredo » maison gratinées

Lasagne «Alfredo» nach Art des Hauses gratiniert

19.50

Gnocchi à la provençale avec sauce gorgonzola

Gnocchi nach provenzalischer Art mit Gorgonzola Sauce

½ Port. 1 Port.

17.00 21.00

TVA incluse / inklusive MwSt.

Speisekarte

Fr.

Les plats vegetariens / Vegetarische Teller

Rouleaux de printemps avec garniture de salade et trois variations de dip
Frühlingsrolle mit Salatgarnitur und Dreierlei Dip

20.50

Assiette de légumes avec pommes nature et œuf poché
Gemüseteller mit Salzkartoffeln und pochiertem Ei

19.50

Les spécialités du Valais / Les plats traditionnels *Walliser Spezialitäten / Traditionelle Teller*

Steak de porc sauté et gratiné à la valaisanne avec tomate, abricots, noix et fromage à raclette, pommes paysannes et assortiment de légumes du marché
Schweinssteak sautiert und gratiniert nach original Walliser Art mit Tomaten, Aprikosen, Walnüssen und Raclettekäse, Bauernkartoffel und Gemüseauswahl vom Markt

29.00

Cordon bleu de veau farci aux tomates, fromage raclette et jambon avec pommes croquettes faites maison et choix de légumes du marché
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Tomaten, Raclettekäse und Schinken, dazu hausgemachte Kroketten und Gemüseauswahl vom Markt

41.00

Emince de foie de veau à l'italienne avec balsamique et fines herbes, riz et choix de légumes du marché
Kalbslebergeschnetzeltes nach italienischer Art an Balsamico und feinen Kräutern, dazu Reis und Gemüseauswahl vom Markt

34.00

Bœuf braisé au vin rouge à la bourguignonne avec nouilles et choix de légumes du marché
Rindsschmorbraten in Rotwein nach Burgunder Art mit Nudeln und feiner Gemüseauswahl

35.00

Spécialité de la Maison / Spezialität des Hauses

Spécialité de la maison Emincé de poulet «Riz Casimir» avec ananas et banane servi en bordure de riz aux amandes

Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» mit Ananas und Banane im Mandel-Reisring serviert

24.00

TVA incluse / inklusive MwSt.

Speisekarte

Fr.

Les poissons / Fische

Truite du Rhône fraîche du vivier au bleu, avec beurre fondu ou meunière avec beurre aux amandes, pommes nature et salade du buffet

Forelle frisch aus dem Bassin aus dem Rhonetal blau, mit geschmolzenem Butter oder nach Müllerin Art mit Mandelbutter, mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet

26.00

Dorade royale poëlle en entier aux herbes fins sur un lit de ragoût de légumes et pommes de terre à la provençale

Dorade Royale im Ganzen gebraten mit feinen Kräutern auf einem provenzalischen Kartoffel-Gemüse Ragout-Bett

38.00

Les plats minute sur assiette à la poêle et au grill Aus der Pfanne und vom Grill auf den Teller

Emincé de filet de bœuf « Stroganoff » à la recette original du comte Grigorij Alexandrowitsch avec nouilles au beurre et choix de légumes du marché

Rinds-Filet-Gulasch «Stroganoff» nach dem Orginal-Rezept von Graf Grigorij Alexandrowitsch mit Butternudeln und Gemüse vom Markt

43.00

Emincé de veau aux champignons varié avec une sauce à la crème légère avec pommes roestis et choix de légumes du marché

Geschnetzeltes vom Kalb mit Mischpilzen in feiner Rahmsauce mit Kartoffelrösti und Gemüseauswahl vom Markt

41.00

Médailon de bœuf « LaNatour » grillé et roulé au lard avec sauce béarnaise ou « Rossini » avec foie gras et Sauce Pinot Noir et Pommes croquettes fait à la maison, choix de légumes du marché

Rindsmedaillons «LaNatour» grilliert und mit Speck umwickelt an Bernaisesauce oder «Rossini» mit Gänseleber an Pinot Noir Sauce und hausgemachten Krokette, Gemüseauswahl vom Markt

Sauce Bernaise 46.00
Rossini 52.00

Entrecôte « Madagaskar » grillé de bœuf Natura à la crème de poivre ou beurre Café de Paris avec Pommes frites et une garniture de légumes du marché

Entrecôte «Madagaskar» grilliert vom Natura Rind an einer Madagaskar-Pfefferrahmsauce oder mit Cafe de Paris Butter und Pommes frites, Gemüse garnitur vom Markt

180 g 39.00

Avec garnitures au choix / Garnituren nach Wahl

Pommes frites, pommes nature, pommes croquettes, riz ou nouilles

Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelkrokette, Reis oder Nudeln

Pommes röstis faits à la maison (suppl. Fr. 3.-)

Hausgemachte Rösti (Zuschlag Fr. 3.-)

TVA incluse / inklusive MwSt.

Speisekarte

Fr.

Pour deux personnes / Für zwei Personen

Carré d'agneau du « Turtmantal » rôti au four avec une croûte aux fines herbes, sauce au thym, pommes boulangères et assortiment de légumes du marché

Lammkarrée aus dem «Turtmantal» im Ofen gebraten mit einer Kräuterkruste, Thymiansauce, Bäckerinkartoffeln und Gemüseauswahl vom Markt

par personne/pro Person 42.00

Entrecôte double « LaNatour » grillée sur un lit de champignons, Sauce béarnaise et assortiment de légumes du marché

Doppeltes Rindsentrecôte «LaNatour» gegrillt auf einem Pilzbett, Bernaisesauce Gemüseauswahl vom Markt

par personne/pro Person 44.00

Châteaubriand « La Terrasse » choix de légumes, pommes frites et croquettes faites maison, sauce béarnaise

Châteaubriand «La Terrasse» mit grosser Gemüseauswahl, Pommes frites und hausgemachten Kroketten, Sauce Bernaise

par personne/pro Person 49.00

Avec garnitures au choix / Garnituren nach Wahl

Pommes frites, pommes nature, pommes croquettes, riz ou nouilles

Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Reis oder Nudeln

Nos fondues / Unsere Fondues

à partir de 2 personnes / ab 2 Personen

Fondue Chinoise

Viande de bœuf « LaNatour », veau, porc et volaille avec ses garnitures,

Kalb-, Schweine-, Geflügel- und Rindfleisch «LaNatour»

und seine Garnituren, Reis und Pommes frites

par personne/pro Person 49.00

Fondue Orientale

Divers poissons, scampis, viande de bœuf, volaille, porc et veau, champignons et ses garnitures, riz et pommes frites

Verschiedene Fische, Scampis, Kalb-, Schweine-, Geflügel- und

Rindfleisch «LaNatour» und seine Garnituren Reis und Pommes frites

par personne/pro Person 53.00

TVA incluse / inklusive MwSt.

Provenance de la viande / Fleischdeklaration

Volaille/Geflügel: Suisse/Schweiz, France/Frankreich

Agneau/Lamm: Suisse/Schweiz, Nouvelle-zélande/Neuseeland

Bœuf/Rind: Suisse/Schweiz, Argentine/Argentinien

Porc/Schwein: Suisse/Schweiz

Veau/Kalb: Suisse/Schweiz

Nachmittagskarte

Fr.

Mets froids / Kalte Gerichte

Buffet de salades / Salat-Buffer

petite assiette / kleiner Teller

8.50

grande assiette / grosser Teller

12.50

Sandwich au jambon, fromage ou salami

Schinken-, Käse- oder Salamisandwich

8.50

Assiette au régal du Valais (Saucisse aux noix, viande séchée, jambon cru, saucisse à l'ail, lard et fromage raboté avec pain aux noix et beurre

Walliserteller (Nusswurst, Trockenfleisch, Rohschinken, Knoblauchwurst, Speck und Hobelkäse) mit Nussbrot und Butter

24.00

Assiette de fromage de Spittelmaten raboté avec pain aux noix et beurre

Teller mit Hobelkäse aus Spittelmaten, Nussbrot und Butter

12.50

Mets chauds / Warme Gerichte

Potage du jour

Tagessuppe

6.00

Crème de courges

Kürbiscremesuppe

9.00

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Napoli / Spaghetti Bolognese

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Napoli / Spaghetti Bolognese

18.00

Rösti gratiné à la valaisanne (jambon, tomates, fromage et œuf)

Rösti nach Walliser Art (Schinken, Tomaten, Käse und Ei)

21.00

Irish Stew Plat unique d'agneau

Irish Stew Lammeintopf

15.00

Emincé de volaille à la crème aux champignons,

Nouilles au beurre, deux légumes du marché

Geflügelgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons,

Butternudeln, Zweierlei Gemüse vom Markt

21.00

Escalope de porc viennoise avec pommes frites et quatre légumes de saison

Schweineschnitzel Wiener Art, Pommes frites, Gemüseauswahl

22.00

Rumpsteak grillé avec beurre café de Paris, Pommes frites et légumes du marché

Rumpsteak gegrillt an Café de Paris Butter, Pommes frites und Marktgemüse

26.00

TVA incluse / inklusive MwSt.

Menu dégustation

Degustationsmenu

Amuse bouche
Amuse bouche

Carpaccio de thon rosé de l'Atlantique indienne
sur un lit de Pak Choi tiède
et une vinaigrette de wasabi piquante
Carpaccio vom Rosa Thunfisch aus dem Indischen Ozean
auf einem Bett von lauwarmem Pak Choi
und einer pikanten Wasabi-Vinaigrette

Crème d'asperges liée
garni avec viande séchée en julienne
Legierte Spargelcremesuppe
garniert mit Streifen vom Walliser Trockenfleisch

Côtelette d'agneau de haut plateau irlandaise
Jus à la menthe
sur risotto de bolets
Bouquet d'asperges en manteau de carottes
Kotelett vom Irischen Hochland-Lamm gegrillt
Pfefferminzjus
auf einem Steinpilzrisotto
Spargelbündchen im Karottenmantel

Sorbet au chocolat cremeuse fait à la maison sur une composition
de agrumes parfumé avec Grand Manier
Hausgemachtes cremiges Schokoladensorbet
auf einer mit Grand Manier parfümierten Zitrus-Komposition

Fr. 62.00

TVA incluse / inklusive MwSt.