

LES ENTREES – STARTERS – VORSPEISE

<i>Salade mêlée</i> <i>Mixed Salad – Gemischte Salat</i>	09.00
<i>Samossas de chèvre crémeux au basilic et espuma de wasabi</i> <i>Creamy goat samoussas with basil and wasabi foam - Samosas cremigen Ziegen mit Basilikum und Wasabi Schaum</i>	13.00
<i>Tartare de saumon au wasabi mariné au jus de pamplemousse</i> <i>Wasabi Salmon tartare marinated in a grapefruit juice - Mariniertes Lachs Tartar mit Wasabi im Grapefruitsaft</i>	18.00
<i>Tourte de magret de canard maison et jus de foie gras</i> <i>Homemade tourte of duck breast and foie gras juice - Tourte Hausgemacht Entenbrust und Gänseleber Saft</i>	18.00
<i>Terrine de foie gras, chutney de fruits rouges, échalotes</i> <i>Foie gras terrine, red fruits chutney, shallots - Gänseleberterrine, roten Früchten Chutney, Schalotte</i>	20.00

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSE – HAUPT GERICHTE

<i>Ballottine de poulet farce suprême, sauce foie gras</i> <i>Chicken Supreme Ballottine farce, foie gras sauce - Hähnchen Supreme Ballottine Farce, Gänseleber -Sauce</i>	27.00
<i>Pavé de saumon et risotto crémeux au beurre blanc</i> <i>Salmon pad and creamy risotto with white butter - Salmon -Pad und cremiger Risotto mit weißen Butter</i>	27.00
<i>Filets de perche au beurre blanc citronné, pomme persil</i> <i>Perch fillets in lemon butter sauce , parsley potato - Zanderfileten in Zitronenbuttersauce, Petersilienkartoffeln</i>	28.00
<i>Civet de sanglier aux pruneaux et chanterelles</i> <i>Wild boar stew with prunes and mushrooms - Wildschweinragout mit Backpflaumen und Pilzen</i>	28.00
<i>Magret de canard en croûte de noix, sauce aux airelles</i> <i>Duck breast crusted walnut , cranberry sauce – Entenbrust verkrusteten Nussbaum, Cranberry Sauce</i>	29.00

Nos plats sont accompagnés de frites, de gratin d'Anniviers, ou de Quinoa façon Pilouf, ainsi que de légumes de saison.

Our main courses are served with French fries, gratin d'Anniviers, or Quinoa façon Pilouf, and seasonal vegetables.

Unsere Gerichte werden mit Pommes frites, Gratin d'Anniviers, oder Quinoa façon Pilouf serviert, und Saison Gemüse.

VIANDES AU GRILL - GRILL MEAT - GRILLFLEISCH

Les viandes sont servies avec un beurre maître d'hôtel et un beurre au génépi

The meats are served with a Maître d'Hôtel butter and a Génépi butter

Das Fleisch mit einem Butler Butter und Butter génépi serviert

<i>Entrecôte 220g</i>	<i>44.00</i>
<i>Filet de cerf 220g</i>	<i>48.00</i>
<i>Deer Filet – Deer Fillet</i>	

RISOTTO ET PÂTES – RISOTTO AND PASTA

(Uniquement le midi – For lunch only – Nur Mittagessen)

Tagliatelles ou Pennes au choix pour chacune des sauces proposées

Tagliatelle or Penne choice for each proposed sauces

Tagliatelle oder Penne Wahl für jeden vorgeschlagenen Saucen

<i>Risotto au parmesan crémeux</i>	<i>24.00</i>
<i>Creamy parmesan risotto</i>	
<i>Pâtes à la Napolitaine</i>	<i>18.00</i>
<i>Pasta with Neapolitan sauce - Pasta mit Neapolitanischen Sauce</i>	
<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>22.00</i>
<i>Pasta Bolognese</i>	
<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>22.00</i>
<i>Pasta Carbonara</i>	
<i>Pâtes au saumon</i>	<i>26.00</i>
<i>Salmon Pasta</i>	

LE MENU DES PETITS CHEFS !

(jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets et frites

Chicken nuggets and french fries - Chicken Nuggets und Pommes frites

ou

Pâtes avec sauce au choix dans la carte

Pasta with choice of sauce announced in the menu - Pasta mit Sauce nach Wahl auf der Speisekarte angekündigt

Glace Rigolote !

Ice cream

14.00

SUGGESTIONS VALAISANNES
WALLIS SUGGESTION – WALLISER VORSCHLÄGE

<i>Bouillon chaud maison</i> <i>Homemade Broth - Brühe Hausegemacht</i>	2.00
<i>Vin chaud</i> <i>Hot wine – Glühwein</i>	3.00
<i>Le Cristal Burger</i>	21.00
<i>La croûte complète (fromage, jambon et œuf)</i> <i>Croûte (Cheese, Ham and Egg) – Kruste (Käse, Schinken und Ei)</i>	23.00
<i>L'assiette Valaisanne</i>	18.00 32.00
<i>Walliser assorted meat and cheeses - Walliser verschiedene Fleisch und Käsesorten</i>	
<i>Fondue Moitié-Moitié (pour deux personnes)</i> <i>Traditional Cheese Fondue – traditional Käse Fondue</i>	25.00

LA CARTE DE PATTHAWADEE (La Femme du Patron)
THE BOSS'S WIFE MENU – DIE FRAU DES CHEFS

Disponible à partir du 01 janvier 2016
Available from the January 1st - Erhältlich ab 1. Januar

LES ENTREES – STARTERS – VORSPEISE

<i>Salade Som Tam</i> <i>Som Tam Salad - Som Tam Salat</i>	12.00
<i>Satay au poulet</i> <i>Chicken Satay</i>	14.00

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSE – HAUPT GERICHTE

<i>Massaman Gay – Poulet Massaman</i> <i>Chicken Massaman - Huhn Massaman</i>	22.00
<i>Phad Krapow Nuea - Bœuf sauté au basilic et piment</i> <i>Beef sautéed with basil and pimento - Rindfleisch gebraten mit Basilikum und Piment</i>	24.00

DESSERT

<i>Kluay Bod Shee (Banane cuite dans son lait coco)</i> <i>Banana cooked in his coconut milk – Banana mit kokosmilk gekocht</i>	14.00
--	-------

LES DESSERTS MAISONS
HOMEMADE DESSERT – DESSERT HAUSEGEMACHT

<i>Crème brûlée au Génépi</i> <i>Crème brûlée at Génépi - Crème brûlée auf Génépi</i>	<i>10.00</i>
<i>Coulant au chocolat, cœur pralin et coco</i> <i>Flowing chocolate and coconut praline heart - Fließende Schokolade und Kokosnuss Praline Herzen</i>	<i>12.00</i>
<i>Tarte au citron meringuée à notre façon</i> <i>Lemon meringue pie our way - Lemon Meringue Pie</i>	<i>12.00</i>
<i>Entremet à la mangue et fruits rouges</i> <i>Dessert with mango and red berries - Dessert mit Mango und roten Beeren</i>	<i>14.00</i>
<i>Royal aux chocolats noir et blanc</i> <i>Royal black and white chocolates - Königliche schwarze und weiße Schokolade</i>	<i>15.00</i>

CARTE DES GLACES
ICE CREAM MENU - EISKARTE

- *Framboise (raspberry - Himbeere)*
- *Fraise (strawberry - Erdbeere)*
- *Chocolat (chocolate - Schokolade)*
- *Vanille (vanilla - Vanille)*
- *Pistache (pistachio - Pistazie)*
- *Café (coffee - Kaffee)*
- *Citron (lemon - Zitrone)*
- *Poire William (Williampear - WilliamBirne)*
- *Abricot (aprikot - Aprikose)*
- *Génépi*

<i>Coupe 1 boule</i> <i>One scope – Ein Kugel</i>	<i>3.50</i>
<i>Coupe 2 boules</i> <i>Two scopes – Zwei Kugeln</i>	<i>6.00</i>
<i>Boule supplémentaire</i> <i>Extra Scope – Extra Kugel</i>	<i>2.00</i>

CARTE DES VINS
WINE LIST - WEINKARTE

Vins blancs au verre

White wines by the glass - Weiße Weine im Glas

<i>Fendant - Blanc des Reines</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>1dl</i>	<i>Chf</i>	<i>4.00</i>
<i>Sonville - Johannisberg</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>1dl</i>	<i>Chf</i>	<i>4.00</i>

Vin rosé au verre

Rosé wine by the glass – Rosé Wein im Glas

<i>Dôle Blanche</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>1dl</i>	<i>Chf</i>	<i>4.00</i>
---------------------	------------------------	------------	------------	-------------

Vins rouges au verre

Red wines by the glass – Rotwein im Glas

<i>Pinot Noir</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>1dl</i>	<i>Chf</i>	<i>5.00</i>
<i>Gamay</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>1dl</i>	<i>Chf</i>	<i>4.00</i>

Vins en bouteilles

Bottled wine - Flaschenwein

Vins blancs

White Wines – Weissen Weinen

<i>Fendant – Blanc des Reines</i>	<i>A & Ch. Bétrisey</i>	<i>37.5cl</i>	<i>Chf</i>	<i>14.00</i>
<i>Fendant – Blanc des Reines</i>	<i>A & Ch. Bétrisey</i>	<i>70cl</i>	<i>Chf</i>	<i>22.00</i>
<i>Pinot Gris</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>37.5cl</i>	<i>Chf</i>	<i>16.00</i>
<i>Sonville - Johannisberg</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>37.5cl</i>	<i>Chf</i>	<i>14.00</i>
<i>Douceur Capricieuse</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>37.5cl</i>	<i>Chf</i>	<i>16.00</i>
<i>Douceur Capricieuse</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>70cl</i>	<i>Chf</i>	<i>30.00</i>

Vin rosé

Rosé Wine – Rosé Wein

<i>Dôle Blanche</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>75cl</i>	<i>Chf</i>	<i>35.00</i>
---------------------	------------------------	-------------	------------	--------------

Vins rouges

Red wines – Rot Weinen

<i>Gamay</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>75cl</i>	<i>Chf</i>	<i>35.00</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>50cl</i>	<i>Chf</i>	<i>22.00</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>75cl</i>	<i>Chf</i>	<i>34.00</i>
<i>Humagne Rouge</i>	<i>Jean-Marie Pont</i>	<i>75cl</i>	<i>Chf</i>	<i>52.00</i>
<i>Cornalin</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>70cl</i>	<i>Chf</i>	<i>58.00</i>
<i>Sang de Reine</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>50cl</i>	<i>Chf</i>	<i>44.00</i>
<i>New Style Syrah</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>37.5cl</i>	<i>Chf</i>	<i>16.00</i>
<i>New Style Syrah</i>	<i>A & Ch Bétrisey</i>	<i>70cl</i>	<i>Chf</i>	<i>30.00</i>