


# Les petites faims

---

## POUR COMMENCER


---


 Assortiment de mesclun & ses Crudités **16.-**

*Mesclun & Rohkostsalat*

Assiette assortie de charcuterie et fromages Valaisan, **31.-**

Pain de seigle AOC

 *Gemischte Teller mit Aufschnitt und Walliser Käse  
dazu Roggenbrot AOC*

 Crème de poireaux et pommes de terre aux poireaux croustillants **16.-**

*Lauch – Kartoffel – Cremesuppe mit knusprigem Lauch*

Burger des Alpes « 100% bœuf » avec lard & ses frites **25.-**

*Alpen-Burger "100% Rindfleisch" mit Speck & Pommes frites*

 Sandwich des alpes végétarien **25.-**

Salade tomate, mozzarella, onion rouge, cornichons & frites

*Vegetarisches Sandwich des alpes*

*Tomatensalat, mozzarella, rote Zwiebeln, Gurken & Pommes Frites*

Sandwich des alpes traditionnel & ses frites **25.-**

*Traditionell Sandwich des alpes und Pommes Frites*

---

## EN SUITE

---



 Penne sauce tomate et basilic **16.-**

*Penne mit Tomaten und Basilikum Sauce*

Lasagne à la Bolognaise **25.-**

*Lasagne mit Bolognese-Sauce*


 Focaccia « Pugliese » **25.-**

avec tomate, mozzarella de bufala et basilic



*Focaccia " Pugliese "*

*mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum*

 Flan de légumes à la crème de scamorza fumé **21.-**

et sauce au basilic

*Gemüsetorte mit geräucherter Scamorza-Creme und Basilikumsauce*


Piadina au jambon cuit, gruyère et pommes frites **21.-**

*Piadina mit gekochtem Schinken, Gruyere und Rucola*

---

## NOTRE SELECTION DE PIZZA


---

 Pizza Margherita Classique **17.-**

*Pizza Margherita*

Pizza au thon à l'huile, oignon rouge et origan **29.-**

*Pizza mit Thunfisch in Öl, roten Zwiebeln und Oregano*


 Pizza bufalina, tomate datterino et mozzarella di bufala **29.-**

*Pizza bufalina, Datterinotomaten und Büffelmozzarella*

Margherita, jambon & champignons **24.-**

*Margherita mit Schinken & Pilzen*



 Pizza Marinara : tomate, origan, ail & huile **15.-**

*Pizza Marinara : Tomate, Origano, Knoblauch & Oil*

Mozzarella, roquette, tomates cerise, **29.-**

copeaux de parmesan & jambon cru

*Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne & Rohschinken*

---

## POUR FINIR

---

Verrine de tiramisu revisité **15.-**

*Wieder besuchtes Tiramisu-Verrine*

Crèmes glacées et sorbets « Maison »,

Tuiles aux amandes

**3.50/Boule**

*Hausgemachtes Rahmeis, Mandelgebäck*

Brownie aux amandes et chantilly **13.-**

*Brownie mit Mandeln und Schlagsahne*



Tagliata de fruits de la saison **15.-**

*Tagliata von Saisonfrüchte*

Sélection de fromages du chef,  
miel de la région & pain aux fruits

**18.-**

*Käseauswahl vom Küchenchef, Honig aus der Region & Obstbrot*