

Les petites faims

POUR COMMENCER

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

Gemischte Teller mit Aufschnitt und Walliser Käse
dazu Roggenbrot AOC



Carpaccio de veau, gel de citron, légumes croquants, **33.-**
flocons de fromage *Castelmagno* et perles de grenade
Kalbfleisch-Carpaccio, Zitronengel, knackiges Gemüse,
Castelmagno-Käseflocken und Granatapfelperlen



Salade mêlée aux légumes croquants, artichauts, pomme verte **25.-**
et mélange de fruits secs
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Artischocken, grünem Apfel und
Trockenfrüchtemischung



Flan de pommes de terre aux cèpes et au fromage *scamorza* fumé, **29.-**
cèpes poêlés et sauce au parmesan
Kartoffelflan mit Steinpilzen und geräuchertem *Scamorza*-Käse,
gebratene Steinpilze und Parmesansauce

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



Crevettes sésame poêlées à la crème de pois chiches, **21.-**
tranche de pain grillé à la sauce alioli
Gebratene Sesamkrabben mit Kichererbsencreme,
Scheibe knusprig gegrilltes Brot mit Alioli-Sauce



Soupe de légumes avec croûtons de pain maison **19.-**
Gemüsesuppe mit hausgemachten Brotcroutons


Burger des Alpes « 100% bœuf » avec lard & ses frites **25.-**
Alpen-Burger "100% Rindfleisch" mit Speck & Pommes frites

Sandwich des alpes traditionnel & ses frites **25.-**
Traditionell Sandwich des alpes und Pommes Frites



NOTRE SELECTION DE PIZZA

 Pizza Margherita Classique **17.-**
Pizza Margherita

Pizza au salami et gorgonzola **29.-**
Pizza mit Salami und Gorgonzola

 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 revisitée **15.-**
Besuchtes Tiramisu-Verrine

Crèmes glacées et sorbets « Maison », **4.-/Boule**
Tuiles aux amandes
Hausgemachtes Rahmeis, Mandelgebäck

 Tartelette à la crème chantilly à l'Italienne et aux baies **18.-**
Törtchen mit Sahne à l'Italienne und Beeren

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

 Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich

 Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich

 *Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose*

sans lactose