

TOUTE L'ÉQUIPE DE LA CABANE
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

CABANE DE LA MATZE

TERRASSE PANORAMIQUE • CUISINE MAISON
PRIVATISATION SOIRÉE • GROUPE

**AFTER SKI À PARTIR
DE 15H00**
NOUVEL ESPACE À DÉCOUVRIR

TOUS LES
MARDIS ET
SAMEDIS

NEW

SUIVEZ NOUS SUR - FOLLOW US ON - FOLGEN SIE UNS AUF

www.cabanedelamatze.com








@cabanedelamatze




@Cabane De La Matze

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

 	SALADE VERTE / SALADE MÊLÉE GREEN SALAD - GRÜNER SALAT / MIXED SALAD - GEMISCHTER SALAT	8 / 13
	VELOUTÉ DU MOMENT CREAMY SOUP OF THE DAY - TAGESSUPPE	15
	BOUILLON DE BŒUF VALAISAN VALAIS-STYLE BEEF BROTH - WALLISER RINDERBRÜHE Brunoise de légumes, viande séchée Vegetable brunoise, dried meat Gemüsebrunoise, Trockenfleisch	14
	GRAVLAX DE SAUMON SALMON GRAVLAX - GRAVLAX-LACHS Crème aux herbes, pickles de légumes <i>Herb cream, vegetable pickles</i> <i>Kräutercreme, Gemüsepickles</i>	21
	ROSBEEF (ENTRÉE) / ROSBEEF AVEC FRITES MAISON (PLAT) ROAST BEEF - ROASTBEEF Salade verte / Sauce tartare Green salad / Tartar sauce Grüner Salat / Tartar-Sauce	20 / 32
	SALADE DE LA MATZE MATZE'S SALAD - MATZESALAT Poireaux snackés, lardons, fromage de l'alpage, échalotes confites, croûtons Snacked leeks, bacon, alpine cheese, caramelized shallots, croutons Gebratener Lauch, Speck, Alpenkäse, karamellierte Schalotten, Croûtons	19 / 27
	PLANCHE DE LE MATZE MATZE PLATE - LA MATZE-PLATTE Jambon sec, saucisson, lard, viande séchée, fromage d'alpage <i>Dried ham, dried sausage, bacon, dried beef, fromage d'alpage</i> <i>Luftgetrockneter Schinken, Salami, Speck, Trockenfleisch, froamge d'alpage</i>	19 / 29
	PLANCHE DE VIANDE SÉCHÉES DRIED MEAT - WALLISER TROCKENFLEISCH-PLATTE	21

PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

	FILET MIGNON DE PORC PORK TENDERLOIN - SCHWEINEFILET Cuisson basse température, purée de céleri à l'ail confit, légumes de saison, sauce morilles Slow-cooked, celery purée with confit garlic, seasonal vegetables, morel sauce Niedrigtemperaturgaren, Selleriepüree mit confiertem Knoblauch, saisonales Gemüse, Morchelsauce	32
	BURGER DU CHEF Bœuf Suisse, Gruyère AOP, salade, tomates, oignons rouges, lard, sauce du chef, frites maison Swiss beef, Gruyère AOP, salad, tomatoes, red onions, bacon, chef's sauce, homemade fries Schweizer Rindfleisch, Gruyère AOP, Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Speck, Sauce des Chefs, hausgemachte Pommes frites	27

	ENTRECÔTE DE BŒUF BEEF RIBEYE - RINDER-RIBEYE Frites maison, légumes de saison, sauce poivre ou sauce morilles Homemade fries, seasonal vegetables, pepper sauce or morel sauce Hausgemachte Pommes frites, saisonales Gemüse, Pfeffersauce oder Morchelsauce	41
	BURGER MATZE <i>Steak de butternut pané, Gruyère AOP, salade, oignons rouges, sauce blanche, frites maison</i> Breaded butternut steak, Gruyère AOP, salad, red onions, white sauce, homemade fries Paniertes Butternut-Steak, Gruyère AOP, Salat, rote Zwiebeln, weiße Soße, hausgemachte Pommes frites	27
	FILET DE DAURADE ROYALE SEA BREAM FILLET - DORADENFILET Sauce citron, purée de patates douces, légumes de saison Lemon sauce, sweet potato purée, seasonal vegetables Zitronensoße, Süßkartoffelpüree, saisonales Gemüse	36
	TAGLIATELLES FRAÎCHES FRESH TAGLIATELLE - FRISCHE TAGLIATELLE Sauce tomates ou Sauce champignons <i>Tomato sauce or Mushroom sauce</i> <i>Tomatensauce or Champignonsoße</i>	23
	COQUILLETES FAÇON BISTROT BISTRO-STYLE COQUILLETTE PASTA - BISTRO-ART COQUILLETTE-NUDELN Crème au fromage d'alpage, jambon, œuf <i>Alpine cheese cream, ham, egg</i> <i>Almkäsecreme, Schinken, Ei</i>	26
	 RÖSTI NATURE PLAIN RÖSTI - NATURRÖSTI Fromage d'alpage, oignons <i>Alpine cheese, onions</i> <i>Alpenkäse, Zwiebeln</i>	23
	RÖSTI COMPLET RÖSTI COMPLETE - KOMPLETTES RÖSTI Fromage d'alpage, oignons, jambon braisé, œuf <i>Alpine cheese, onions, braised ham, egg</i> <i>Alpenkäse, Zwiebeln, geschmorter Schinken, Ei</i>	27
	 RÖSTI VEGGIE VEGGIE RÖSTI - GEMÜSE RÖSTI Fromage d'alpage, oignons, crème de Tartufata, champignons frais ? <i>Alpine cheese, onions, Tartufata cream, mushrooms</i> <i>Alpenkäse, zwiebeln, Tartufata-Creme, frische Pilze</i>	26
	CROÛTE AU FROMAGE D'ALPAGE CHEESE CRUST - KÄSEKRUSTE	22
	CROÛTE COMPLÈTE AU FROMAGE D'ALPAGE COMPLETE CRUST - KOMPLETTE KRUSTE	25
	FONDUE AU FROMAGE FERME LA VERNETTAZ (MIN. 2 PERS.) CHEESE FONDUE FROM LA VERNETTAZ FARM - KÄSEFONDUE VON DER VERNETTAZ-FARM	26 PP

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU - KINDERKARTE

Sirup 2dl + plat + glace - Syrup 2dl + main course + ice cream - Sirup 2dl + hauptgericht + Eis
moins de 12ans - under 12 - Unter 12 Jahren

18

SAUCISSE DE VEAU FRITES, LÉGUMES

VEAL SAUSAGES WITH VEGETABLES, HOMEMADE FRIES - KALBSWÜRSTCHEN MIT GEMÜSE, HAUSGEMACHTE POMMES FRITES,

MINI RÖSTI NATURE

TAGLIATELLES FRAÎCHES SAUCE TOMATES OU SAUCE CHAMPIGNONS

FRESH TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE OR MUSHROOM SAUCE - FRISCHE TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE ODER PILZSAUCE

COQUILLETTE FAÇON BISTROT

BISTRO-STYLE COQUILLETTE PASTA - COQUILLETTE-NUDELN NACH BISTRO-ART

DESSERTS - NACHSPEISEN

TARTE DU JOUR

PIE OF THE DAY - TARTE DES TAGES

11

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Cœur coulant, chantilly, glace vanille
Molten center, whipped cream, vanilla ice cream
Flüssiger Kern, Schlagsahne, Vanilleeis

14

SABLÉ BRETON AUX POMMES CARAMÉLISÉES

BRETON SHORTBREAD WITH CARAMELIZED APPLES - BRETONISCHER MÜRBETEIG MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

13

CAFÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE - GOURMETHAFERL

16

GLACES (DEMANDEZ LA CARTE DES GLACES)

ICE CREAM (ASK FOR THE ICE CREAM MENU) - EIS (FRAGEN SIE NACH DER EISKARTE)

4

DÉCOUVREZ NOS SHOTS GOURMANDS POUR UN DESSERT À BOIRE

DISCOVER OUR GOURMET SHOTS FOR A DRINKABLE DESSERT
ENTDECKEN SIE UNSERE GOURMET-SHOTS FÜR EIN DESSERT ZUM TRINKEN

TARTE AU CITRON

LEMON TART
ZITRONENTARTE

7

MADELEINE

FORÊT NOIRE

CHOCOLATE CHERRY CAKE
SCHOKOLADEN-KIRSCHKUCHEN

7

7

TARTE AUX POIRES

PEAR TART
BIRNENTARTE

7

Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les allergènes
Please inform our staff in case allergies
Bitte informieren Sie unser Personal im Falle von Allergien