




PLATS FROIDS – COLD DISH – KALTES GERICHT

Petit / Grand

  **SALADE VERTE**
GREEN SALAD – GRÜNER SALAT **7**

  **SALADE MÊLÉE**
MIXED SALAD – GEMISCHTER SALAT **13**

 **TARTARE DE BAR**
SEA BASS TARTARE – BARSCH-TARTAR **21 / 36**
Oignons rouges, citron vert, coriandre, gingembre, sauce soja
Red onions, lime, coriander, ginger, soy sauce
Rote Zwiebeln, Limette, Koriander, Ingwer, Sojasauce

  **BURRATA CRÈMEUSE**
CREAMY BURRATA – CREMIGE BURRATA **17 / 29**
Tomates, basilic, ail, olives Kalamata
Tomatoes, basil, garlic, Kalamata olives
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Kalamata-Oliven

SALADE DE LA MATZE
MATZE'S SALAD – MATZESALAT **16 / 27**
Effiloché de porc mariné, poivrons pickles, oignons rouges, tomates, cheddar, croûtons
Pulled pork, pickled pepper strips, red onions, tomatoes, cheddar, croutons
Pulled Pork, eingelegte Paprikastreifen, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar, Croutons

PLANCHE VALAISANNE
VALAIS PLATE – WALLISER PLATTE **19 / 31**
Jambon sec, saucisson, lard cru, viande séchée, fromage raclette (ferme Vernettaz)
Cured ham, sausage, raw bacon, dried meat, raclette cheese (Vernettaz farm)
Rohschinken, Wurst, roher Speck, Trockenfleisch, Raclettekäse (Vernettaz Hof)

PLANCHE DE VIANDE SÈCHÉES DU VALAIS
DRIED MEAT – WALLISER TROCKENFLEISCH-PLATTE **21**

MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU – KINDERKARTE **18**
Sirop 2dl + plat + glace - Syrup 2dl + main course + ice cream - Sirup 2dl + hauptgericht + Eis
moins de 12ans - under 12 - Unter 12 Jahren

 **SAUCISSE DE VEAU FRITES**
VEAL SAUSAGE WITH FRIES – KALBSWURST MIT POMMES

  **MINI RÖSTI NATURE**

 **TAGLIATELLES FRAÎCHES SAUCE TOMATES**
FRESH TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE – FRISCHE TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE

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

PLATS CHAUDS – HOT DISH – WARMES GERICHT

BURGER DE LA CABANE

26

Haché de bœuf, Gruyère AOP, lard, tomates, salade, oignons rouges, mayonnaise au basilic
Beef, Gruyère AOP cheese, bacon, tomatoes, lettuce, red onions, basil mayonnaise
Rindfleisch, Gruyère AOP Käse, Speck, Tomaten, Salat, rote Zwiebeln, Basilikum-Mayonnaise

PULLED BURGER

27

Effiloché de porc mariné, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, jalapeños
Marinated pulled pork, Cheddar cheese, fried onions, fresh tomatoes, jalapeños
Mariniertes gezupftes Schweinefleisch, Cheddar-Käse, gebratene Zwiebeln, frische Tomaten, Jalapeños



RÖSTI NATURE

23

PLAIN RÖSTI – NATURRÖSTI

Fromage de l'alpage, oignons caramélisés
Alpine cheese, caramelized onions
Alpenkäse, Karamellisierte Zwiebeln



RÖSTI COMPLET

27

RÖSTI COMPLETE – KOMPLETTES RÖSTI

Fromage de l'alpage, oignons caramélisés, jambon braisé, œuf
Alpine cheese, caramelized onions, braised ham, egg
Alpenkäse, Karamellisierte Zwiebeln, geschmorter Schinken, Ei



RÖSTI VEGGIE

26

VEGGIE RÖSTI – GEMÜSE RÖSTI

Fromage de l'alpage, oignons caramélisés, crème Tartufata
Alpine cheese, caramelized onions, Tartufata cream
Alpenkäse, Karamellisierte zwiebeln, Tartufata-Creme



CROÛTE AU FROMAGE DE L'ALPAGE

22

CHEESE CRUST – KÄSEKRUSTE

CROÛTE COMPLÈTE AU FROMAGE DE L'ALPAGE

25

COMPLETE CRUST – KOMPLETTE KRUSTE



FONDUE AU FROMAGE FERME LA VERNETTAZ (MIN. 2 PERS.)

26PP

CHEESE FONDUE FROM LA VERNETTAZ FARM – KÄSEFONDUE VON DER VERNETTAZ-FARM

DESSERTS – NACHSPEISEN

TARTE DU MOMENT

11

PIE OF THE DAY – TARTE DES TAGES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

14

Cœur coulant, glace vanille
Molten chocolate cake with vanilla ice cream
Schokoladen-Lava-Kuchen mit Vanilleeis

GLACES (DEMANDEZ LA CARTE DES GLACES)

4

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