



# Restaurant *L'Alpage*



### Entrées / Starters / Vorspeise

<b>Salade tout en couleurs</b> colorful salad Farbenfroher Salat	9.-	19.-
<b>Cannelloni de de sérac et jambon cru sur mesclun de salade</b> Cannelloni of serac (raw cheese) and smoked ham on a mixed salad Cannelloni mit Sérac (Molkenkäse) und Rohschinken auf gemischtem Salat	16.-	26.-
<b>Os à moelle, salade et toasts</b> Marrowbone, salad and toast Markknochen, Salat und Toast	12.- (1 pc.)	19.- (2 pcs.)
<b>Salade de roquette et graines torrèfiée</b> Rocket salad with roastet seeds Rucola-Salat mit gerösteten Körnern	13.-	23.-
<b>Foie gras au naturel, chutney échalotte cognac</b> A slice of foie gras, fig chutney with shallot and cognac, home-made brioche Leberpastete natur, Zwiebelchutney mit Cognac, hausgemachte Brioche	23.-	
<b>Poke bole au saumon mariné facon thai, crudités, guacamole et kinoa</b> Poke bole with a crumb of cooked tuna, salad and raw vegetables, guacamole and bulgur Poke Bole mit Thunfischkruste, Salat und Rohkost, Guacamole und Bulgur	23.-	39.-
<b>Croustillant de chèvre de Grimisuat sur son lit de salade</b> Crispy puff pastry filled with goat cheese from Grimisuat on a bed of lettice Ziegenkäse aus Grimisuat in knusprigem Blätterteig auf einem Salatbett	17.-	31.-
<b>Crème de courge, chips de jambon cru et vieux fromage</b> Creamy pumpkin soup, crispy ham and mature cheese Kürbiscremesuppe, knusprige Rohschinkenstreifen und gereifter Käse	16.-	

### Pour les bambins (moins de 12 ans)

#### Children's menu (under 12 years)

#### Für die Kleinen (unter 12 Jahren)

<b>Penne sauce tomate ou bolognaise</b> Penne with tomato- or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognesesauce	14.-	
<b>Filet de saumon meunière, riz et légumes</b> Cooked salmon fillet, rice and vegetables Lachsfilet Müllerin, Reis und Gemüse	15.-	
<b>Nuggets, frites 5 pièces, 8 pièces</b> Nuggets, fries 5 pieces, 8 pieces Nuggets, Pommes frites 5 Stück, 8 Stück	12.-	19.-
<b>stack haché d'Hérens, frites</b> Hérens minced stack, French fries Eringer-Hackfleisch-Stack, Pommes frites	12.-	19.-

Entrée	Plat
Starter	Main dish
Vorspeise	Hauptgericht

### Mets Traditionnels / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

<b>Ardoise de l'Alpage (charcuterie et fromage de la région)</b>	19.-	30.-
Local meat ham, sausage and cheese displayed on a slate		
Schieferplatte von der Alp (Wurst und Käse aus der Region)		
<b>Ardoise de viande séchée</b>	21.-	32.-
Slate of dried meat		
Schieferplatte mit Trockenfleisch		
<b>Rösti nature</b>		20.-
Plain Rösti (fried grated potatoes)		
Naturrösti		
<b>Rösti, lardon, œuf</b>		24.-
Rösti, bacon, egg		
Rösti, Speck, Ei		
<b>Rösti 'complet': lardon, fromage, œuf</b>		25.-
Rösti 'complete': bacon, cheese, egg		
'Komplettes' Rösti: Speck, Käse, Ei		
<b>Rösti nature tomme de vache</b>		25.-
Plain Rösti + cow's cheese		
Naturrösti + Kuhmilchkäse		
<b>Croûte au fromage</b>		21.-
Cheese crust		
Käseschnitte		
<b>Croûte au fromage '3 étages': fromage, jambon et œuf</b>		25.-
Cheese crust '3 layers': cheese, ham and egg		
Käseschnitte '3 Lagen': Käse, Schinken und Ei		
<b>Fondue nature</b>		25.- pp
Plain fondue		
Fondue Natur		
<b>Fondue tomate</b>		28.- pp
Tomato fondue		
Tomatenfondue		
<b>Fondue dans le pain (min. 2 pers.)</b>		33.- pp
Fondue inside a loaf of bread (at least. 2 pers.)		
Fondue im Brot (mind. 2 Pers.)		
<b>Tartiflette savoyarde</b>		28.-
Tartiflette savoyard style		
Savoyer Tartiflette		

Tous nos croûtes, röstis et tartiflette sont servie avec une petite salade mêlée

All our cheese crusts, röstis and tartiflette are served with a small mixed salad

Alle unsere Käseschnitten, Rösti und Tartiflette werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert

## Viandes / Meat / Fleisch

<b>Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites et toasts</b>	29.-	42.-
Beef tartare from the local cow of the Hérens-breed, cut with a knife, fries and toast Rindstatar vom Eringer Rind, mit dem Messer geschnitten, Pommes frites und Toast		
<b>Filet de bœuf snacké, jus corsé aux herbes de montagne frites, légumes</b>		54.-
Plancha-grilled fillet of beef with smoked ham, in its own spicy juice with mountain herbs, French fries, vegetables Auf der Plancha gegrilltes Rinderfilet mit Rohschinken im eigenen Saft mit Bergkräutern, Pommes frites, Gemüse		
<b>Souris d'agneau confit vin rouge tomate et romarin, polenta crémeuse et légumes</b>		42.-
Lamb shank with candied red wine, tomato and rosemary, creamy polenta and vegetables Lammkeule mit kandiertem Rotwein, Tomate und Rosmarin, cremige Polenta und Gemüse		
<b>Travers de porc caramélisé au miel de Nendaz</b>		36.-
Caramelised pork ribs with honey from Nendaz Karamellisierte Schweinerippchen mit Honig aus Nendaz		
<b>Saucisse de veau grillée sauce à l'oignon moutarde, rösti nature, légumes</b>		24.-
Grilled veal sausage with mustard onion sauce, plain rösti, vegetables Gegrillte Kalbswurst mit Zwiebel-Senf-Sauce, Rösti Natur, Gemüse		
<b>Coquelet rôti, frites, légumes</b>		26.-
Roasted chicken, french fries, vegetables Gebratenes Hähnchen, Pommes frites, Gemüse		
<b>Pièce du propriétaire du jour</b>		Prix du jour
The owner's slice of meat of the day Vom Eigentümer ausgewähltes Fleischstück des Tages		

## Nos pâtes et risotto / Our pasta and risotto / Unsere Pasta und Risotto

<b>Fiori ricotta épinard, sauce tomate et basilic (sans gluten)</b>		26.-
Fiori with ricotta spinach, tomato and basil sauce (gluten free) Fiori mit Ricotta-Spinat, Tomatensauce und Basilikum (glutenfrei)		
<b>Risotto aux noix de St jacques, légume croquant</b>		35.-
Risotto with scallops, crunchy vegetables, vegetable chips Risotto mit Jakobsmuscheln, knackigem Gemüse, Gemüsechips		
<b>Penne à la façon du chef, (roquette, jambon cru du valais, serac, huile d'olive, jus de citron)</b>		25.-
House-style Penne, (rocket salad, local smoked ham, olive oil, lemon juice) Penne nach Art des Küchenchefs, (Rucola, Walliser Rohschinken, Olivenöl, Zitronensaft)		
<b>Risotto de l'alpage (effiloché de charcuterie de la région et vieux fromage râpé)</b>		33.-
The Alpage Risotto (with plucked local meat and grated mature alpine cheese) Risotto von der Alp (mit gezupften Fleischwaren aus der Region und gereiftem, geriebenem Alpkäse)		
<b>Linguine au homard (bisque de homard, tomates cerise)</b>		42.-
Lobster Linguine (lobster bisque, cherry tomatoes) Hummer-Linguine (Hummersuppe, Kirschtomaten)		

Provenance des viandes et poissons: CH, NZ, EU, US, AU

Origin of meat and fish: CH, NZ, EU, US, AU

Herkunft von Fleisch und Fisch: CH, NZ, EU, US, AU

**Nos desserts**  
**Our desserts**  
**Unsere Nachspeisen**

<b>Palette de fromage de la région</b>	21.-
Regional cheese platter	
Regionale Käseplatte	
<b>Café gourmand façon l'Alpage</b>	16.-
L'Alpage-style gourmet coffee	
Gourmetkaffee /Café gourmand nach Art "L'Alpage"	
<b>Café gourmand façon alpage et plus</b>	21.-
L'Alpage-style gourmet coffee and more	
Gourmetkaffee / Café gourmand nach Art "L'Alpage" und mehr	
<b>Brownies au chocolat</b>	11.-
Chocolate brownies	
Schokoladen-Brownies	
<b>Double crème, meringue</b>	18.-
Meringue with double cream	
Baiser mit Doppelrahm	
<b>Tarte Tatin, glace vanille</b>	14.-
Tarte Tatin (Apple tarte), vanilla ice cream	
Tarte Tatin (gedeckter Apfelkuchen), Vanilleeis	
<b>Tarte du jour</b>	11.-
Pie of the day	
Obstkuchen des Tages	
<b>Glace et sorbet (la boule)</b>	4.-
Ice cream and sorbet (the scoop)	
Eis und Sorbet (pro Kugel)	
<b>Supplément chantilly</b>	2.-
additional portion of whipped cream	
Extra Portion Schlagsahne	



### Menu 3 plats

3-course menu

3-Gänge-Menü

**35. -**

### Menu 2 plats

2-course menu

2-Gänge-Menü

**28. -**

### Plat principal

Main course

Hauptgericht

**21. -**



Nous vous remercions de signaler au personnel vos éventuelles allergies et intolérances alimentaire

We thank you to inform the staff of any food allergies and intolerances

Wir danken Ihnen, dass Sie das Personal über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten informieren