

11h45 - 14h30

JOHN'S RESTAURANT

Entrées

Tarte fine Butternut 17.-
Fromage de Chèvre affiné, huile de Cource
Dünner Butternuss-Tarteboden, reifer Ziegenkäse, Kürbiskernöl /
Thin butternut tart, mature goat cheese, pumpkin oil

Tartare de Bœuf à l'italienne 27.- / 39.-
Pain toasté / (servi avec des frites maison en plat)
Italienisches Rindertartar: Geröstetes Brot (Serviert mit hausgemachten
Pommes frites als Hauptgericht) /
Italian-style beef tartare: Toasted bread (served with homemade fries as a main
course)

Poké bowl 29.-
Truite rose, Riz au vinaigre, Légumes croquants acidulés,
Vinaigrette au Soja
Rosa Forelle, Essigreis, knackiges Gemüse, Soja-Vinaigrette /
Pink trout, vinegared rice, tangy crunchy vegetables, soy vinaigrette

Poké bowl végétarienne 27.-
Légumes croquants acidulés, Moutarde rouge,
Vinaigrette au Soja
Knackiges, würziges Gemüse, roter Senf, Soja-Vinaigrette / Crisp, tangy
vegetables, red mustard, soy vinaigrette

Salade César 28.-
Filet de Poulet, Croûtons, Parmesan
Hähnchenfilet, Croutons, Parmesan / Chicken fillet, croutons, parmesan

La planche de Charcuterie fermière 21.- / 34.-

Bon Appétit

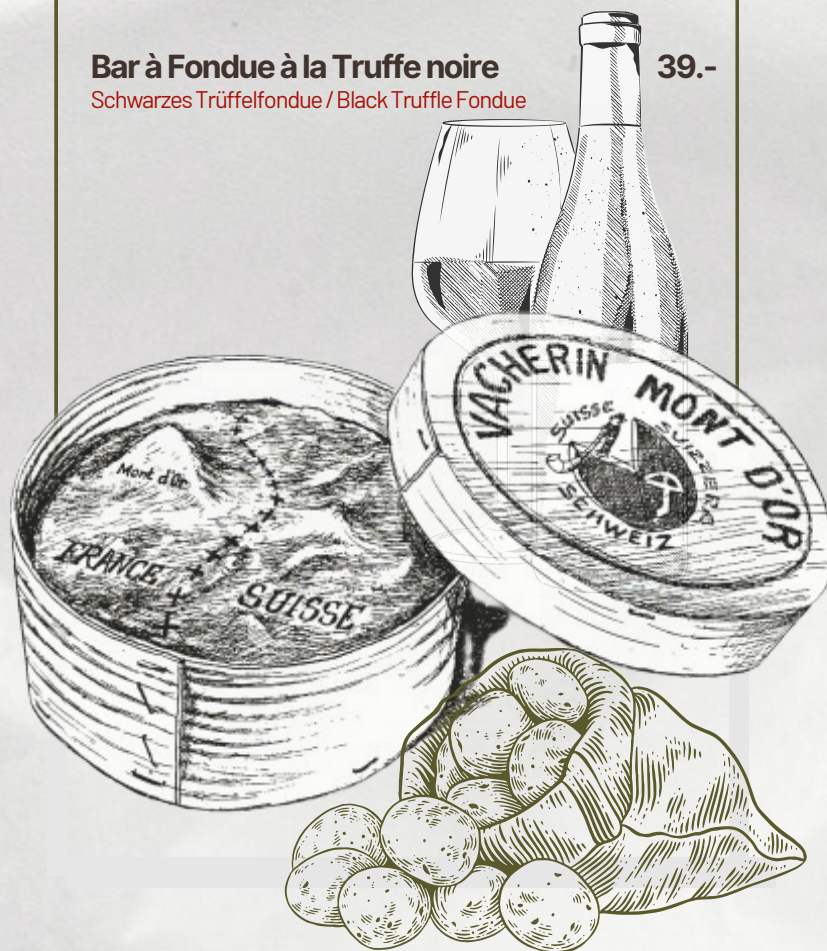
Fondue, Fromages

La "BOITE CHAUDE " par personne 37.-
Le Vacherin Mont-d'Or au four (2 PERS. / 3 PERS)
Charcuterie valaisanne et Pomme de terre
Gebackener Vacherin Mont-d'OrKäse : Walliser Wurstwaren und
Kartoffeln /
Baked Vacherin Mont-d'Or: cheese Valais charcuterie and potato

Bar à Fondue au Fromage 28.-
Käsefondue / Cheese Fondue

Bar à Fondue au Fromage et échalotes 30.-
Käse-Schalotten-Fondue / Cheese and shallot fondue

Bar à Fondue à la Truffe noire 39.-
Schwarzes Trüffelfondue / Black Truffle Fondue



Plats

Linguines à la Carbonara 26.-

Risotto aux Morilles 35.-
Morchelrisotto / Morel risotto

Truite rose de Vionnaz poêlée 38.-
Gebratene rosa Forelle aus Vionnaz /
Pan-fried pink trout from Vionnaz

Entrecôte rôtie au Thym et à l'Ail 44.-
(200 gr.)
Gebratenes Ribeye-Steak mit Thymian und Knoblauch /
Roasted ribeye steak with thyme and garlic

Sauce au choix:

- Poivre 0.-
- Morilles 4.-

Sauce nach Wahl: Pfeffer, Morcheln /
Sauce of your choice: Pepper, Morels

NOS VIANDES ET POISSON SONT SERVIS AVEC
DES FRITES MAISONS OU MOUSSELINE DE POMME DE
TERRE ET FRICASSÉE DE LÉGUMES DE SAISON.

Burger du JOHN'S 29.-
Buns, Steak haché, Fromage à raclette, Sauce
burger, Lard sec, Cornichons, Fondue
d'Oignons
Brötchen, Rinderhackfleisch-Patty, Raclettekäse, Burgersauce,
Gewürzgurken, geräucherter Speck, karamellisierte Zwiebeln / Bun,
ground beef patty, raclette cheese, burger sauce, pickles, cured
bacon, caramelized onions

Burger végétarien 27.-

Suggestion du marché Prix du jour

...pour les Enfants

Linguines, sauce Tomate au Basilic 14.-
Linguine mit Basilikum-Tomatensoße /
Linguine with basil tomato sauce

Tenders de Poulet croustillants 18.-
Pommes frites maison
Knusprige Hähnchenstreifen, hausgemachte Pommes frites /
Crispy chicken tenders, homemade fries

Truite rose rôtie, fricassée de Légumes 20.-
Frites maison ou mousseline de Pomme de terre
Gebratene rosa Forelle, Gemüsefricassee :Hausgemachte Pommes
frites oder Kartoffelpüree / Roasted pink trout, vegetable
fricassée: Homemade fries or mashed potatoes

Desserts Maison

OPÉRA 14.-
Biscuit joconde, ganache au Chocolat,
crème au beurre Café
Joconde-Biskuitkuchen, Schokoladenganache, Kaffeebuttercreme /
Joconde sponge cake, chocolate ganache, coffee buttercream

Mousse Ovomaltine, Spéculoos 12.-

Panna cotta hivernale 12.-
Confiture de Coing, sablé et praliné Noisettes
Quittenmarmelade, Mürbeteiggebäck und Haselnusspraline /
Quince jam, shortbread and hazelnut praline

Pomme pochée 16.-
Mousse au Miel, Noix caramélisées
Pochierter Apfel: Honigmousse, karamellisierte Walnüsse /
Poached apple: Honey mousse, caramelized walnuts

Tarte du jour 9.-
Kuchen des Tages / Pie of the day

Glaces artisanales MAISON KALAN 1b. 4.50
Handgemachtes Eis / Artisanal ice creams

AROMES GLACES: Vanille, Chocolat, Noisette, Pistache, Caramel
AROMES SORBETS: Chocolat, Framboise, Fraise, Citron, Mangue

Crème Chantilly 2.50

ORIGINES:

- PAIN - SUISSE
- ŒUFS - SUISSE
- TRUITE - SUISSE
- AGNEAU - SUISSE
- BREBIS - SUISSE
- BŒUF - SUISSE
- PORC - SUISSE
- POULET - SUISSE
- POULET - FRANCE



Allergies / intolérances / végétarien / etc...

Si vous avez des allergies, intolerances ou que vous êtes végétan,
n'hésitez pas à nous le faire savoir!

WiFi: John's guest
2024.LeJohns