

CARTE D' HIVER



HOTEL RESTAURANT LA CAMBUSE

Les Entrées

Salade mêlée 9

~ Gemischter Salat / Mixed salad ~

Escargots à la Bourguignonne 6 pc. / 12 pc. 13/26

~ Burgunder Schnecken / Bourguignon snails ~

Velouté de Potimarron emulsion aux Noisette, croustillant de Vieux Gruyere 15

~ Butternusskürbis-Velouté mit Haselnussemlusion und knusprigem, gereiftem Gruyère-Käse / Butternut squash velouté with hazelnut emulsion and crispy aged Gruyere cheese ~

Oeuf parfait, crémeux de Patate douce, Champignons et Vieux Gruyere 17

~ Perfektes Ei, Süßkartoffelcreme, Champignons und gereifter Gruyère / Perfect Egg, sweet potato cream, mushrooms and aged Gruyere ~

Gravlax de Saumon aux Herbes fraîche et Guacamole 22

~ Lachs-Gravlax mit frischen Kräutern und Guacamole / Salmon Gravlax with Fresh Herbs and Guacamole ~

Mi-cuit de Fois gras aux 4 épices, compotée de Pommes et Brioche 24

~ Halbgegarte Gänseleber mit Gewürzen, Apfel-Kompott und Brioche / Semi-cooked foie gras with spices, Apple Compote and brioche ~

Tartare de Bœuf au Calvalais 140g / 220 g 26/38

Servi avec toast (et frites en plat) / Served with toast (and fries as main) / Serviert mit Toast (und Pommes als Hauptgericht)

~ RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais ~

...avec Pommes frites 6

~ ... mit Pommes frites / ... with French fries ~

Plats

Burger Race d'Hérens, Pommes frites 29

Buns, steak haché d'Hérens, Cheddar, lard, oignons confits, cornichon, sauce burger

~ Brötchen, Hérens-Rinderhackfleisch, Cheddar, Speck, kandierte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Burger Sauce / Buns, Hérens ground beef, Cheddar, bacon, candied onions, Pickles, Burger sauce ~

Risotto au Potimarron, éclats de Noisettes 29

~ Kürbisrisotto mit Haselnussstückchen / Pumpkin Risotto with Hazelnut Pieces ~

Poisson du Moment, Beurre blanc citronnée à l'Estragon / Linguine 39

~ Fisch des Tages, Zitronen-Estragon-Beurre Blanc / Linguine / Fish of the Day, Lemon and Tarragon Beurre Blanc / Linguine ~

Fondue Chinoise (min. 2 pers.) 49 p.p.

Bœuf, Poulet, Cerf / Rind, Huhn, Hirsch / Beef, Chicken, Deer

~ Avec une salade mêlée et pommes frites / Mit gemischtem Salat und Pommes / With a mixed salad and French fries ~



ORIGINE DE NOS VIANDES:

BOEUF - Suisse, POULET - France, CANARD - France, AGNEAU - Irlande, CERF - UE

ALLERGIES / INTOLERANCES / VEGETARIEN / etc...

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

Les Viandes

Suprême de Volaille farci aux champignons, jus réduit aux Thym et Abricots 38

~ Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Champignons, reduzierter Jus mit Thymian und Aprikosen / Chicken supreme stuffed with mushrooms, reduced jus with thyme and apricots ~

Magret de Canard, jus corsé Miel et Soja 42

~ Entenbrust, reichhaltige Honig-Sojasauce / Duck breast, rich honey and soy jus ~

Filet de Boeuf rôti sauce aux Morilles 54

BLACK ANGUS SUISSE

ou sauce aux Herbes 49

~ Gebratenes Rinderfilet mit Kräutersauce oder Morchelsauce / Roast fillet of beef with herb or Morel sauce ~

Carré d'Agneau en croûte d'Herbes, jus réduit aux Romarin et Thym 47

~ Lammkotelett in Kräuterkruste, reduzierte Jus mit Rosmarin und Thymian / Rack of lamb in a herb crust, reduced jus with rosemary and thyme ~

Servi avec Risotto, Pommes grenailles, Pommes Frites ou Linguine et un assortiment de Légumes.

~ Serviert mit Risotto, neuen Kartoffeln, Pommes frites oder Linguine und einer Auswahl an Gemüse / Served with Risotto, New Potatoes, French Fries or Linguine and an assortment of Vegetables. ~

Ici on mange valaisan

Planchette Valaisanne (Entrée / Plat) 20 / 32

~ Walliser-Teler / Wallis cold meat platter ~

Fondue au Fromage 29

~ Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread) ~

Fondue Bergère (min. 2 pers.) 32 p.p.

Tomates et Chanterelles

~ Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes ~

★ Uniquement sur Réservation

★ Raclette (min. 2 pers.) 44 p.p.

AVEC PLANCHETTE VALAISANNE

~ Raclette mit Walliser Teler / Raclette and Wallis cold meat platter ~

★ Raclette portion (pour enfant) 7

Uniquement avec min. 2adulte

~ Pro Stück für Kinder / One piece for children ~

Pour les Enfants

Linguine 14

-sauce Tomates au Basilic, Bolognaise ou nature au Beurre

~ Tomaten-Basilikum-Sauce, Bolognese oder Natur mit Butter / Tomato and Basil Sauce, Bolognese sauce or plain with butter ~

Tenders de Poulet croustillants, Pommes Frites 18

~ Knusprig gebratene Hühnentender, Pommes / Crispy Chicken Tenders, French fries ~

Steak haché de boeuf, sauce tomate au basilic 19

Légumes et Pommes frites

~ Rinderhacksteak in Basilikum-Tomatensauce mit Gemüse und Pommes / Ground beef steak, tomato basil sauce with vegetables and French fries ~

Poisson du moment, Linguine et Légumes 22

~ Fisch des Augenblicks, Linguine, Gemüse / Fish of the moment, Linguine, Vegetables ~