

CARTE D' ÉTÉ

Les Entrées

Salade mêlée 9

~ Gemischter Salat / Mixed salad ~

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

~ Burgunder Schnecken / Bourguignon snails ~

Melon rôti au miel, mousse de chèvre aux herbes de Grimisuat et viande séchée du Valais 19

servi tiède / lauwarm serviert / served lightly warm

~ Geröstete Melone mit Honig, Ziegenkäsemousse mit Kräutern aus Grimisuat und Walliser Trockenfleisch / Roasted melon with honey, goat cheese mousse with herbs from Grimisuat, and Valais dried meat ~

Foie gras de Canard poêlé aux Fruits rouge acidulé, Brioche toastée 24

~ Gebratene Entenleber mit säuerlichen roten Beeren und geröstetem Brioche / Pan-seared duck foie gras with tangy red berries, toasted brioche ~

Tartare de Truite du Valais, Pomme verte, Betterave, mousse de Lait au Citron vert 22

~ Walliser Forellentatar, grüner Apfel, Rote Bete, Limettenmilchmousse / Valais trout tartare, green apple, beetroot, lime milk mousse ~

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

Risotto du moment 27

~ Risotto des Tages / Risotto of the moment ~

Burger CAMBUSE, Pommes frites 31

Buns, steak haché d'Hérens, Sauce maison, Concombres, Lard sec, fondue d'Oignons, Fromage à raclette

~ CAMBUSE Burger: Rinderhackfleisch-Patty, Haussauce, Gurken, geräucherter Speck, karamellisierte Zwiebeln, Raclettekäse / CAMBUSE Burger: Ground beef patty, house sauce, cucumbers, cured bacon, caramelized onions, raclette cheese ~

Filet de Daurade poêlé, Sauce vierge à la tomate, olives et basilic, Risotto et Légumes 39

Doradenfilet, Virgin-Tomatensauce mit Oliven und Basilikum, Risotto und Gemüse / Sea bream fillet, Virgin tomato sauce with olives and basil, risotto and vegetables

Brochette de Poulet Souvlaki, Sauce tzatziki, Salade Greque et Pommes frites 36

~ Hähnchen-Souvlaki-Spieß, Tzatziki-Sauce, griechischer Salat und Pommes frites / Chicken Souvlaki Skewer, Tzatziki Sauce, Greek Salad and French Fries ~

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 ~

★ Samedi soir ou sur réservation préalable!

★ 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 ~

Les Viandes

Magret de Canard cuit rosé, jus réduit au Miel et Soja 42

~ Rosa gebratene Entenbrust, reduzierte Soße mit Honig und Sojasauce / Duck breast cooked pink, reduced jus with honey and soy ~

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 ~

Filet de Bœuf Suisse rôti sauce aux Herbes 49

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

Filet de Boeuf rôti sauce aux Morilles 54

~ Roastbeeffilet mit Morchelsauce ~

Servis avec Risotto, Pommes grenailles ou Pommes Frites et un assortiment de Légumes.
Serviert mit Risotto, Grenaille-Kartoffeln oder Pommes und einer Auswahl an Gemüse.
Served with Risotto, Grenaille Potatoes or French Fries and an assortment of Vegetables.

Pour les Enfants

Linguine 14

-sauce Tomates au Basilic ou nature au Beurre

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

Tenders de Poulet croustillants, Pommes Frites 18

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

Steak haché de Boeuf, sauce Tomates , Pommes frites 19

~ Rindfleischburger, Tomatensoße, Pommes frites / Beef burger, tomato sauce, French fries ~

Poisson du moment, Linguine et Légumes 22

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

Desserts

Cheese cake au Citron vert et Fruits rouges 14

~ Limetten- und Himbeer-Käsekuchen / Lime and Red Berry Cheesecake ~

Moelleux au Chocolat cœur aux Framboises 12

~ Weiche Schokolade Himbeerherz / Raspberry Chocolate Cake ~

Fraîcheur méditerranéenne 12

Sorbet Citron, Limoncello, Romarin, Crème à la Vanille

~ Méditerranee Frische: Zitronensorbet, Limoncello, Rosmarin, Vanillecreme / Mediterranean freshness: Lemon sorbet, Limoncello, Rosemary, Vanilla Cream ~

Café gourmand 12

Glace MOVENPIK

(demandez la carte)

ORIGINE DE NOS VIANDES:
BOEUF - Suisse, POULET - Suisse, TRUITE - Suisse, DAURADE -UE, CANARD- France, AGNEAU - Irlande



Si vous avez des allergies ou intolérances, merci de nous le signaler.
Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns bitte.
If you have any allergies or intolerances, please let us know.



LA
CAMBUSE
HOTEL RESTAURANT

Produits de saison & sélectionnés avec soin!