



Ressource d'énergie alpine
Frühlingskarte 2019

**Walliser Touche & Vorspeisen / Notre « Valais Touch » & Entrées /
Valais Touch & Starters**

Walliser Teller mit Roggenbrot Assiette Valaisanne avec du pain de seigle <i>Valais plate with rye bread</i>	CHF 25.--
Fondue Le Bristol Käsemischung « Alti Molkeri », Leukerbad Fondue Le Bristol mélange de fromage « Alti Molkeri », Leukerbad <i>Fondue Le Bristol cheese mixture « Alti Molkeri », Leukerbad</i>	CHF 26.--
Walliser Trockenfleisch Viande séchée du Valais <i>Valais dried meat</i>	CHF 28.--
Käsedegustation « Alti Molkeri » Dégustation de fromages « Alti Molkeri » <i>Cheese « Alti Molkeri » tasting</i>	CHF 15.--
Komposition aus Salat, Blumen und Frühlingskräuter mit schwarzem Knoblauch Dressing Composition de salade, fleurs et fines herbes printanières avec dressing à l'ail noir <i>Salad, flowers and spring herbs composition with black garlic dressing</i>	CHF 13.--
Rindsfilet-Carpaccio mit weissen Bohnen, Spargelspitzen, Brunnenkresse und Camembert-Dressing Carpaccio de filet de bœuf avec haricots blancs, pointes d'asperges, cresson et dressing au Camembert <i>Beef fillet carpaccio with white beans, asparagus tips, watercress and Camembert dressing</i>	CHF 20.--
Kataifi-Teig Nest, schmelzendem Eigelb und Spargel mit Walliser Rohschinken Nid de pâtes Kataifi, jaune d'œuf fondant et asperges au jambon cru du Valais <i>Kataifi-Nest, melting egg yolk and asparagus with raw ham from Valais</i>	CHF 21.--
Garnelen, Sauerampfer-Saft und griechischer Joghurt Gambas, jus d'oseille et yaourt à la grecque <i>Prawns, sorrel juice and greek yogurt</i>	CHF 23.--
Hausgemachte Griessgnocchetti mit Mozzarella, sizilianische Garnelen, Krustentiersaft und Spargelspitzen Gnocchetti de semoule "fait maison" avec mozzarella, crevettes de Sicile, jus de crustacés et pointes d'asperges <i>Homemade semolina gnocchetti with mozzarella, Sicilian shrimps, crustacean juice and asparagus tips</i>	CHF 25.--
Risotto mit weissem Spargel und Mascarpone Risotto aux asperges blanche et mascarpone <i>Risotto with white asparagus and mascarpone</i>	CHF 23.--
Spargelcremesuppe Velouté d'asperges <i>Asparagus cream soup</i>	CHF 14.--
Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung und Bärlauch auf "Datterino" Tomatencoulis und Büffel-Camembert Ravioli "fait maison" à la farce de ricotta et ail des ours sur coulis de tomates "Datterino" et camembert de bufflonne <i>Homemade ravioli with ricotta stuffing and wild garlic on "Datterino" tomatocoulis and buffalo-Camembert</i>	CHF 23.--
Frühlings Detoxsuppe mit Spinat und Brunnenkresse Soupe détox printanière aux épinards et cresson <i>Spring detox soup with spinach and watercress</i>	CHF 12.--



Ressource d'énergie alpine

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER UND SEE
LES DÉLICIES DES MERS ET DES LACS / DELICACY FROM SEA AND LAKES

Zanderfilet in Bärlauch -Brotkruste, Spinat und Mangold mit Krustentiersaft CHF 33.-
Filet de sandre en croûte de grissini à l'ail des ours sur son lit d'épinards et blettes
au jus de crustacés

Pikeperch fillet in bread crust with wild garlic on a bed of spinach and chard with crustacean juice

Saibling-Streifen, Sauce mit Zitronen-Confit und Gruyere, Sabayon mit brauner Butter, Saisongemüse CHF 35.--

Goujonnettes d'omble, sauce au citron confit et Gruyère, sabayon au beurre noisette, légumes de saison
Char strips, sauce with lemon confit and Gruyere, sabayon with brown butter, seasonal vegetables

KÖSTLICHKEITEN VOM LANDE
LES DÉLICIES DU PAYS / DELICACY FROM THE COUNTRYSIDE

Gebratene Hühnerbrust mit Morchelsauce, Spargelspitzen und Karotten CHF 43.--
Suprême de poulet au four avec sa sauce aux morilles, pointes d'asperges et carottes
Roasted chicken breast with morel sauce, asparagus tips and carrots

Rindfleisch-Tournedos am Knochen in Bärlauch-Brotkruste und Périgueux-Sauce, Saisongemüse CHF 56.--

Tournedos de bœuf rassis sur os en croûte de pain à l'ail des ours et sauce parfumée au Madeira, légumes de saison

Beef tournedos stale on the bone in bread crust with wild garlic and Périgueux sauce, seasonal vegetables

Mailänder Kalbsschnitzel mit Saisongemüse CHF 48.--

Escalope de carré de veau à la Milanaise avec légumes de saison

Veal cutlet Milanese-style with seasonal vegetables

Spanferkel, Babykarotten und Mangold CHF 45.--

Cochon de lait en cuisson lente, baby carottes et côtes de bettes

Slow-cooked suckling pig, baby carrots and chard

FÜR EINEN SÜSSEN SCHLUSS / POUR FINIR EN DOUCEUR / FOR A SWEET END

Hausgemachtes warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern mit Eiscreme (Wartezeit 8-10') CHF 15.--

Moelleux au chocolat chaud fait maison et sa crème glacée (tps attente 8-10')
Homemade hot chocolate cake with ice cream (waiting time 8-10')

Yuzu-Parfait, Matcha-Tee-Schwamm und weisse Schokoladencrumble CHF 13.--

Parfait au yuzu, éponge au thé matcha et crumble au chocolat blanc

Yuzu-Parfait, matcha tea sponge and white chocolate crumble

Muesli Cake und Joghurteis CHF 12.--

Muesli cake et glace au yaourt

Muesli cake and yogurt ice cream

Kakao-Nibs Knusprig, Mascarpone und Himbeeren CHF 12.50

Croustillant au gruë de cacao, mascarpone et framboises

Cocoa nibs crisp, mascarpone and raspberries