

HUNGER?

APERO RACLETTE

jeden tag von 16:00 bis 18:00 Uhr

EINE PORTION RACLETTE
MIT KARTOFFE

5.00

WALLISER SPEZIALITÄTEN

WALLISER TELLER	28.00
Der kleine Teller	16.00
TROCKENFLEISCHTELLER	31.00
Der kleine Teller	20.00

FONDUE

(ab 2 Personen / Preis pro Person)

Serviert mit Brot /
mit Kartoffeln (30 Min.)

WALLISER ART	27.50
TOMATEN	29.50
SCHALOTTEN	29.50

RACLETTE NACH BELIEBEN 38.00

Nur auf Reservierung

RACLETTE MENU

auf Reservierung

46.00

KLEINER WALLISER TELLER
RACLETTE NACH BELIEBEN
DESSERT
(Ananas mit Kirschwasser oder
Kugel Eis)

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

KLEINE SALATE

DER GRÜNE

7.00

DER GEMISCHTE

9.00

SUPER SALATE

DER VEGETARISCHE

Käse und gemischter Salat

DER CHEF SALAT

Rohschinken, gekochter Schinken und gemischte Salate

DER VOLLSTÄNDIGE SALAT

Rohschinken, gekochter Schinken, Käse und gemischte Salate

DIE KLEINE SÜNDE VON MOULIN

RINDSTATAR

Salat, toast, butter

32.00

FÜR DIE KLEINEN
FEINSCHMECKER, HALBE
PORTION

Käseschnitten

Polenta

Pfannkuchen (salzig oder süss)

KINDER MENÜ

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

KÄSESCHNITTEN

KÄSE	21.00
EI	23.00
PILZE	24.00
TOMATEN, KRÄUTER DER PROVENCE	24.50
SCHINKEN	24.50
SCHINKEN, EI	26.50
ANANAS, CURRY	25.50
TROCKENFLEISCH	26.50
ROHSCHINKEN	26.50

KÄSESCHNITTE GOURMANDE	28.00
Birnen, Speck und Schinken	
KÄSESCHNITTE CLAIRE-FONTAINE	28.00
Spargel, Schinken und frische Tomaten	
KÄSESCHNITTE ANNIVARDE	28.50
Trockenfleisch und frische Tomaten	
KÄSESCHNITTE EXOTIQUE	29.00
Schinken, Birnen, Speck, Ananas, Curry, Käse	
KÄSESCHNITTE VALAISANNE	29.50
Trockenfleisch, Rohschinken und getrockneter Speck	
KÄSESCHNITTE BONNE HUMEUR	30.00
Trockenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Käse, Kräuter	

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

KÄSERÖSTI

~~Schinken~~
KÄSE, Ei und kleiner gemischter Salat **24.00**

EI **25.50**

PILZE **25.50**

TOMATEN, KRÄUTER DER PROVENCE **25.50**

SCHINKEN **26.50**

SCHINKEN, EI **27.50**

ANANAS, CURRY **26.50**

TROCKENFLEISCH **28.50**

ROHSCHINKEN **28.50**

RÖSTI GOURMAND **29.50**

Birnen, Speck und Schinken

RÖSTI CLAIRE-FONTAINE **29.00**

Spargel, Schinken und frische Tomaten

RÖSTI ANNIVIARD **29.50**

Trockenfleisch und frische Tomaten

RÖSTI VALAISAN **30.50**

Trockenfleisch, Rohschinken und getrockneter Speck

RÖSTI BONNE HUMEUR **30.50**

Trockenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Käse, Kräuter

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

POLENTA MIT KÄSE

KÄSE	21.00
EI	24.00
TOMATEN, KRÄUTER DER PROVENCE	25.00
SCHINKEN	25.00
SCHINKEN, EI	26.00
ANANAS, CURRY	26.00
TROCKENFLEISCH	27.00
ROHSCHINKEN	27.00

27.00

POLENTA PROVENÇALE

Tomatensosse, Zwiebeln, Käse, Kräuter der Provence

POLENTA GOURMANDE	28.00
-------------------	-------

Birnen, Speck und Schinken

POLENTA CLAIRE FONTAINE	28.00
-------------------------	-------

Spargel, Schinken und frische Tomaten

POLENTA ANNIVIARDE	28.00
--------------------	-------

Trockenfleisch und frische Tomaten

WALLISER POLENTA	29.50
------------------	-------

Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

SALZIGE CRÊPES

KÄSE	12.00
PILZE, KÄSE	14.50
PROVENZALISCHE TOMATEN, KÄSE	15.00
SCHINKEN, KÄSE	15.00
EI, KÄSE	15.50
ANANAS, CURRY, KÄSE	15.50
SPARGEL, TOMATEN, KÄSE	16.50
SCHINKEN, TOMATEN, KÄSE	16.50
SCHINKEN, EI, KÄSE	17.00
ROHSCHINKEN, KÄSE	17.00
TROCKENFLEISCH, KÄSE	17.00
SCHINKEN, TOMATEN, EI, KÄSE	17.50

CRÊPE CABANE À SUCRE	15.00
Ahornsirup, Käse	
CRÊPE JEAN-LOUIS	17.00
Spargel, Ananas, Curry, Käse	
CRÊPE FERMÈRE	17.50
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	
CRÊPE GOURMANDE	18.00
Birnen, Speck, Schinken, Käse	

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

SALZIGE CRÊPES (weitere)

CRÊPE CLAIRE FONTAINE 18.00

Spargel, Schinken, frische Tomaten, Käse

CRÊPE LOULOU 18.00

Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Käse

CRÊPE ANNIVARDE 17.50

Trockenfleisch, frische Tomaten, Käse

CRÊPE TSIROUC 18.00

Trockenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Käse

CRÊPE VALAISANNE 18.50

Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Käse

CRÊPE ALPINISTE 19.00

Trockenfleisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln, Käse

ALL UNSER FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ.

PREISE IN CHF - INKL. MWST. 8,1 %

SÜSSE CRÊPES

ZUCKER	6.50	
ZUCKER, ZIMT	6.50	
KONFITÜRE (Erdbeere oder Aprikose)		8.50
SCHOKOLADE (hausgemacht)		9.00
ZITRONE	9.00	
HONIG	9.50	
NUTELLA	9.50	
OVOMALTINE CRUNCHY (frei von Palmöl)		9.50
HAUSGEMACHTE KARAMELLSAUCE (Salzbutter)		9.50
SCHOKOLADE, BANANE		10.50
HAUSGEMACHTES APFELPÜREE		10.50
EISKUGEL, SCHLAGSAHNE (verschiedene Aromen zur Wahl)		11.00
NUTELLA, BANANE	11.00	
AHORNSIRUP	11.00	
WALDBEEREN	12.50	
FLAMBIERT MIT GRAND MARNIER		15.00
DIE EXTRAPORTION SCHLAGSAHNE		1.50

SÜSSE CRÊPES (weitere)

LA CARABOULE 13.50

Karamelleis, Karamellsauce, Schlagsahne

LA CARAPOMME 14.00

Apfelpüree, Karamellsauce, Schlagsahne

LA BELLE-HÉLÈNE 15.00

Birne, Vanilleeis, Schokolade, Schlagsahne

LE «CHAUD-FROID» 16.00

Vanilleeis und Waldbeeren, Schlagsahne

L'ABRICOTTE 17.00

Aprikoseneis und Aprikosenlikör

LA POMME D'HAPPY 17.00

Apfelpüree flambiert mit Calvalais

**PASSEND
DAZU**

DER APFELWEIN

Schale 7.00 Flasche

(75cl) 22.00

DURST?

SOFTDRINKS

	2DL	3DL	5DL
WASSER (mit Kohlensäure)	2.60	3.60	5.50
COCA-COLA	3.20	4.60	6.00
ICE TEA (Pfirsich, Zitrone)	3.20	4.60	6.00
LIMONADE, GRAPEFRUIT	3.20	4.60	6.00
ORANGENSAFT	3.50	5.00	
APFELSAFT*	4.50	5.50	
APRIKOSENSAFT*	4.50		

*aus dem Wallis

FLASCHEN

WASSERKARAFFE	3.00
HENNIEZ, 33cl (ohne Kohlensäure)	3.40
COCA ZÉRO, 33cl	4.70
SINALCO, 33cl	4.70
SCHWEPPEs, 33cl	4.30
BITTER, 33cl	4.30
RIVELLA, 33cl (rot, blau)	4.70
APFELSAFT, 33cl	4.70
APFELWEIN, 75cl	22.00

BIER

	2DL	3DL	5DL
SIERRVOISE Weissbier oder helles	3.90	4.60	7.50
PITCHER, 1.5l			21.00
FLASCHENBIER			
IPA			7.00
ALKOHOLFREIES BIER			5.00

SPRITZ

APEROL SPRITZ	9.00
HUGO	9.00
LIMONCELLO SPRITZ	9.00
PITCHER, 1.5l	49.00

APERITIFS

	2CL
PASTIS	5.00
MARTINI (rot/ weiss)	7.00
CYNAR	7.00
SUZE	7.00
APPENZELLER	7.00
CAMPARI	7.00
GET 27	7.00
KIR (Johannisbeere, Erdbeere, Brombeere)	6.00
HAUSKIR MIT APFELWEIN (Johannisbeere, Erdbeere, Brombeere)	6.50
CIDRE	7.00

LIKÖRE

	2CL
LIMONCELLO	6.00
AMARETTO	6.50
BAILEYS	6.50
FRAMBOISE	7.00

SCHNÄPSE

2CL

APFEL, KIRSCH

5.00

GRAPPA

5.50

GÉNÉPI VON KIKINET

7.00

ABRICOTINE, WILLAMINE

7.00

DAVALGNAC

7.00

CALVALAIS

7.00

VIEILLE PRUNE Kuonen

8.50

SPIRITUOSEN

4CL

BACARDI

9.00

VODKA

9.00

GIN

9.00

WHISKEY J&B

10.00

FOUR ROSES BOURBON

13.00

KAFFEE

KAFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO	4.00
MILCHKAFFEE	4.00
DOPPELTE ESPRESSO	5.00
SCHOKOLADE / OVOMALTINE	4.50
CAPPUCCINO (mit cremigem Milchschaum)	5.00

LATTE MACCHIATO	6.00
Geschmack Vanille, Karamell oder Haselnuss	
WIENER KAFFEE / SCHOKOLADE	6.00
mit Schlagsahne	
RISTRETTO ROCK	7.00
Williamine oder Aprikose, Schlagsahne	
CAFÉ MAISON	9.50
Amaretto oder Baileys, Schlagsahne	

HEISSGETRÄNKES

PUNCH APFLE & ZIMT	4.40
ohne Alkohol	
HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN	6.00
während der Wintersaison	

TEE

SCHWARZTEE	4.00
EARL GREY	4.00
GRÜNER TEE	4.00
GRÜNER TEE JASMIN	4.00

SCHWARZTEE CHAI

Zimt, Gewürznelken, Koriander, Fenchelsamen, Ingwer, schwarzer Pfeffer

4.00

KRÄUTERTEES

KAMILLE	4.00
LINDE	4.00
MINZE	4.00
EISENKRAUT	4.00
HAGEBUTTE	4.00
FRÜCHTETEE	4.00

BERGKRÄUTER

Frauenmante, Kamille, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Brennnessel, Zitronenverbene, Salbei, Thymian

4.00

WEISS WEIN

FENDANT

37.5CL 50CL 75CL

MOLIGNON

30.00

Nouveau Salquenen

FENDANT DE SIERRE

21.00

Nouveau Salquenen

FENDANT TRADITION

42.00

Domaine des Muses

BLANC DES REINES

16.00

Antoine et Christophe Bétrisey

PETITE ARVINE

ARVINE TRADITION

48.00

Domaine des Muses

LE PATRICIEN

32.00

Cordonier et Lamon

ANTOINE ET CHRISTOPHE

22.00

BÉTRISEY

JOHANNISBERG

CLOS DES CYPRÈS

23.50 36.00

Serge Antille

ANTOINE ET CHRISTOPHE

17.50

BÉTRISEY

CAVE DU CHOLÈK

36.00

RÈZE

37.5CL 50CL 75CL

BOURGEOISIE DE GRIMENTZ

49.00

HEIDA

LE PATRICIEN

32.00 42.00

Cordonier et Lamon

AMIGNE

TENTATION

39.00

Cordonier et Lamon

MARSANNE

DOMAINE DES MUSES

48.00

VIOGNIER

LES PYRAMIDES

49.00

Nouveau Salquenen

CHARDONNAY

CLOS DES CYPRÈS

46.00

Serge Antille

HUMAGNE BLANCHE

NICOLAS & TANIA VIACCOZ (Grimentz)

38.00

PINOT BLANC

NICOLAS & TANIA VIACCOZ (Grimentz)

38.00

ASSEMBLAGE

PARTAGE (Muscat et Riesling-Sylvaner) Clos des Cyprès - Serge Antille	42.00
---	--------------

ROSÉ

DÔLE BLANCHE LE PATRICIEN Cordonier et Lamon	37.5CL	50CL	75CL
	19.00	30.00	

ROT WEIN

GAMAY	37.5CL	50CL	75CL
ANTOINE ET CHRISTOPHE	17.00		
BÉTRISEY			
DOMAINE DES MUSES		23.00	34.00

PINOT NOIR

CLOS DES CYPRÈS	27.00	38.00
Serge Antille		
DOMAINE DES MUSES		39.00
PINOT NOIR DE SALQUENEN (non-filtré)		49.00
Nouveau Salquenen		
LUCIFER	22.00	
Nouveau Salquenen		
CLOS TSCHACHTELA (grande cuvée rouge barrique)		90.00
Gregor Kuonen		

MERLOT	37.5CL	50CL	75CL
BOURGEOISIE DE GRIMENTZ			49.00
CYRANO			138.00
Domaine des Muses			

CORNALIN

ANTOINE ET CHRISTOPHE	29.00		
BÉTRISEY			
NICOLAS & TANIA VIACCOZ (Grimentz)			48.00
LE PATRICIEN		36.00	48.00
Cordonier et Lamon			

SYRAH

FÛT DE CHÊNE			49.00
Cordonier et Lamon			

HUMAGNE ROUGE

CLOS DES CYPRÈS		32.00	46.00
------------------------	--	--------------	--------------

DIOLINOIR

CAVE DU CHOLÈK			49.00
-----------------------	--	--	--------------

OFFENE WEINE

FENDANT	4.50		
JOHANNISBERG		5.00	
PETITE ARVINE			6.50
ROSÉ	5.50		
GAMAY	5.00		
PINOT NOIR	5.50		