

CARTE + D'ÉTÉ

LES ENTRÉES

- Salade verte** 8
~ Kleiner Gruenem Salat / Small greensalad
- Saladine de l'Alpage** 14 / 23
Avec sérac de l'Alpage de Thyon, Melon, Jambon cru
~ Mit Serac der Alpage de Thyon, Melone, Rohschinken / With Serac from the Alpage de Thyon de Thyon, Melon, Raw Ham
- Escargots à la Bourguignonne 6 pc. / 12 pc.** 12 / 20
~ Burgunder Schnecken / Bourguignon snails
- Soupe froide de Tomates et sa quenelle de Chèvre de Grimisuat** 14
~ Kalte Tomatensuppe und Grimisuat-Ziegenkäse-Quenelle / Cold Tomato Soup and Grimisuat Goat Cheese Quenelle
- Carpaccio de Tomates multicolores et Burratina di Buffala, huile d'Olives, Pesto et Balsamique** 16
~ Carpaccio aus bunten Tomaten und Burratina di Buffala, Olivenöl, Pesto und Balsamico / Carpaccio of Multicolored Tomatoes and Burratina di Buffala, Olive Oil, Pesto and Balsamic
- Ceviche de Mer** 18 / 26
Poisson blanc, oignon, coriandre, agrumes, ail, gingembre, céleri
~ Meeres-Ceviche - Weißfisch, Zwiebeln, Koriander, Zitrusfrüchte, Knoblauch, Ingwer, Sellerie / Sea ceviche - White fish, onion, coriander, citrus fruits, garlic, ginger, celery
- Tartare de Bœuf au Calvalais 140g / 220 g** 24 / 35
~ RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais
- ...avec Pommes Country 6
...Mit Country Patatoes / ... with Country Potatoes

LES VIANDES

- Magret de Canard aux Agrumes** 37
Entenbrust an Orange Sauce / Duck breast with orange sauce
- Carré d'agneau aux Thym et Romarin** 39
~ Lammkarree mit Thymian und Rosmarin / Rack of lamb with thyme and rosemary

Servi avec Risotto, Pommes grenailles sautées ou Linguine et un assortiment de Légumes / Serviert mit Risotto, sautierten Frühkartoffeln oder Linguine und einer Auswahl an Gemüse / Served with Risotto, Sautéed new potatoes or Linguine and an assortment of Vegetables

- Roastbeef avec Sauce Tartare, Salade verte, Pommes Country** 34
~ Mit Remoulade, Grüner Salat, Landkartoffeln / With Tartar Sauce, Green salad, Country Potatoes
- Tagliata de Bœuf** 38
Roquette, Pommes grenailles, Tomates Cherry, Parmesan, Pignons
~ Rindfleisch-Tagliata, Rucola, Frühkartoffeln, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkerne / Beef Tagliata, Arugula, New potatoes, Cherry tomatoes, Parmesan, Pine nuts

ICI ON MANGE VALAISAN

- Planchette Valaisanne (Entrée / Plat)** 18 / 28
~ Kalte Walliser Platte (Trockenfleisch, roher Schinken, Speck, Knoblauchwurst, Käse) / Cold Meat Platter (dried beef, cured ham, garlic sausage, bacon, cheese)
- Planchette de Viande Séchée (Entrée / Plat)** 19 / 29
~ Trockenfleischteller / Cured Meat Board
- Fondue au Fromage** 26
~ Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread)
- Fondue Bergère (min. 2 pers.) Par pers.** 28
Tomates et Chanterelles
~ Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes
- ★ **Raclette avec entrée valaisanne (min. 2 pers.) Par pers.** 36
~ Raclette mit Walliser Vorspeise (kleine Walliser Platte) / Raclette and cold meat platter to start
- ★ **Raclette portion (pour enfant)** 6
Uniquement avec min. 2 adulte
~ Pro Stück für Kinder / One piece for children

★ Servi de 18h30 à 20h00 sur réservation

LES PLATS

- Salade César au Poulet** 24
- Laitue romane, Tomates Cherry, filet de Poulet, Croûtons, Parmesan
~ Hähnchen-Caesar-Salat - römischer Salat, Kirschtomaten, Hähnchenfilet, Croutons, Parmesan / Chicken Caesar Salad - Roman Lettuce, Cherry Tomatoes, Chicken Fillet, Croutons, Parmesan
- Linguine ou Risotto du jour** 26
~ Linguine oder Risotto des Tages / Linguine or Risotto of the day
- Burger Race d'Hérens, Pommes Country** 27
Buns, steak haché d'Hérens, fromage Cheddar, lard, oignons confits, concombres, tomates, sauce
~ Brötchen, Hérens-Rinderhackfleisch, Cheddar-Käse, Speck, kandierte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Sauce / Buns, Hérens ground beef, Cheddar cheese, bacon, candied onions, cucumbers, tomatoes, sauce
- Ravioli grillés aux légumes, Tofu et Légumes sautés, sauce Aigre-douce** 29
~ Gegrillte Ravioli mit Gemüse, Tofu und Sautiertes Gemüse, Süß-Sauer-Sauce / Grilled Vegetable Dumplings, Tofu and Sautéed vegetables, Sweet and Sour Sauce
- Daurade grillée, Risotto, Epinards, Salsa de Tomates-cerises, Olives, Citron, Pignons de Pin** 38
~ Gegrillte Seebrasse, Risotto, Spinat, Kirschtomatensalsa, Oliven, Zitrone, Pinienkerne / Grilled Sea Bream, Risotto, Spinach, Cherry Tomato Salsa, Olives, Lemon, Pine Nuts

POUR LES ENFANTS

- Linguine** 14
Nature au beurre ou Sauce Tomates
~ Linguine with Butter or Tomato Sauce
- Hamburger « Mini Cambuse », Pommes Country** 17
Buns, Steak haché, fromage, tomates
~ Brötchen, Hackfleisch, Käse, Tomaten / Bun, ground beef, cheese, tomatoes
- Tenders de Poulet croustillants, Pommes frites** 17
~ Knusprig gebratene Hühnentender, Pommes Frites

LES DOUCEURS

- Moelleux au Chocolat cœur aux Framboises** 12
~ Weiche Schokolade Himbeerherz / Raspberry Heart Chocolate Cake
- Crème Brûlée au Romarin** 12
~ Rosemary Crème Brûlée
- Tartelette au Citron meringuées** 12
~ Lemon meringue tartlet
- Panna cotta à la Verveine et Fruits Rouges** 13
~ Panna cotta with Verbena and Red Fruits
- Pavlova - Meringue, Glace au Lait, Amarena et fruits rouges** 13
~ Pavlova - Meringue, Milk Ice Cream, Amarena and Red Fruits
- Café + Macaron + Boule de Glace** 9
~ Kaffee + Macaron + Kugel Eis / Coffee + Macaron + Scoop of Ice Cream

ORIGINE DE NOS VIANDES:
BOEUF- SUISSE, PARAGUAY
AGNEAU- IRLANDE
CANARD - FRANCE
POULET - SUISSE



ALLERGIES / INTOLÉRANCES / VÉGÉTARIEN / ETC...
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, INTOLÉRANCES
OU QUE VOUS ÊTES VÉGAN, N'HÉSITÉS PAS À NOUS LE FAIRE SAVOIR!



LA

CAMBUSE

HOTEL RESTAURANT