

CARTE D' HIVER



HOTEL RESTAURANT LA CAMBUSE

Les Entrées

Salade mêlée **9 / 17**
~ Gemischter Salat / Mixed salad ~

Escargots à la Bourguignonne 6 pc. / 12 pc. **12 / 20**
~ Burgunder Schnecken / Bourguignon snails ~

Velouté de Panais, émulsion d'Amandes et Chips de Pain **14**
~ Pastinaken-Velouté, Mandel-Emulsion und Brotchips / Parsnip Velouté, Almond Emulsion and Bread Crisps ~

Oeuf cocotte tombée de Poireaux et Panais caramélisé **16**
~ Auflauf Ei, Lauch und karamellisierte Pastinaken / Egg casserole with caramelized leeks and parsnips ~

Aubergine grillée sucré - salé **18 / 26**
~ Süße und salzige gegrillte Auberginen / Sweet and salty grilled eggplant ~

Gravlax de Saumon à la Betterave rouge et Vodka **19**
~ Lachs-Gravlax mit Rote Beete und Wodka / Salmon Gravlax with Beetroot and Vodka ~

Marbré de Foie gras épicié, compote aux Pommes et Pain d'épices maison **22**
~ Marmorierte würzige Gänseleberpastete, Apfelkompott und hausgemachter Lebkuchen / Marbled spicy foie gras, apple compote and homemade gingerbread ~

Tartare de Bœuf au Calvalais 140g / 220 g **24 / 35**
~ RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais ~

...avec pommes frites **6**
~ ... mit Pommes frites / ... with French fries ~

Plats

Burger Race d'Hérens, Pommes Frites **27**

Buns, steak haché d'Hérens, fromage Cheddar, lard, oignons confits, concombres, tomates, sauce

~ Brötchen, Hérens Brüterei, Cheddar-Käse, Speck, kandierte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Sauce / Buns, Hérens hatchery, Cheddar cheese, bacon, candied onions, cucumbers, tomatoes, sauce ~

Risotto au Curry, Coco, Tomates Cherry et Gambas **30**
~ Risotto au Curry, Coco, Tomaten und Gambas ~

Linguine aux Courgettes, flambées au Calvalais dans la meule de Grana Padano (min. 2 pers.) **32**

Zucchini-Linguine, flambiert mit Calvalais im Laib Grana Padano / Zucchini linguine, flambéed with Calvalais in the wheel of Grana Padano

Poisson du jour, Risotto et Légumes **36**

~ Fisch des Tages, Risotto und Gemüse/ Fish of the day, risotto and vegetables ~

Fondue Chinoise (min. 2 pers.) Par pers. **42**

Viande: Boeuf, Poulet, Cerf ou Chevreuil/ Fleisch: Rind, Huhn, Hirsch oder Reh / Meat: Beef, Chicken, Deer or Roe deer

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



Les Viandes

Suprême de Volaille farci aux Champignons, jus corsé au Poivre de Sichuan **32**

~ Supreme of Chicken gefüllt mit Pilzen, starker Saft mit Sichuan-Pfeffer / Supreme of Chicken stuffed with Mushrooms, strong juice with Sichuan Pepper ~

Filet de Canette, jus aux Agrumes **39**

~ Entenfilet, Zitrusaft / Duckling fillet, Citrus juice ~

Filet de Boeuf sauce au Foie gras **49**

~ Rinderfilet mit Gänselebersauce / Filet of beef with foie gras sauce ~

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

Cromesquis d'Agneau confit, Ecrasé de Pomme de Terre aux Herbes et crème d'Ail **38**

~ Lammconfit-Cromesquis, Kartoffelpüree mit Kräutern und Knoblauchcreme / Confit Lamb Cromesquis, Mashed Potatoes with Herbs and Garlic Cream ~

Ici on mange valaisan

Planchette Valaisanne (Entrée / Plat) **18 / 28**

~ Walliser-Teler ~

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 Servie de 18h30 à 20h15 (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. 2adulte

~ Pro Stück für Kinder / One piece for children ~

Pour les Enfants

Pasta pour Enfant **14**

-sauce Tomates, Bolognaise ou nature au Beurre

~ Nudeln für Kinder (Tomatensoße, Bolognese oder Natur mit Butter) ~

Tenders de Poulet croustillants, Pommes frites **17**

~ Knusprig gebratene Hühnentender, Pommes Frites ~

Poisson du Jour, Linguine, Légumes **20**

Fisch des Tages, Linguine, Gemüse/ Fish of the Day, Linguine, Vegetables

Entrecôte de Bœuf (100g) au Beurre Cambuse, Pommes frites et Légumes **22**

Rinderentrecôte (100g) mit Cambuse Butter, Pommes frites und Gemüse / Beef Entrecote (100g) with Cambuse butter, French fries and vegetables



ORIGINE DE NOS VIANDES:

BOEUF - Suisse, PORC - Suisse, POULET - France, CANARD - France AGNEAU - Irlande, CERF -Nouvelle Zelande, ,

Allergies / intolérances / végétarien / etc...

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