

DU LUNDI
AU DIMANCHE
FROM MONDAY
TO SUNDAY



09H00 - 16H15
02.12.2022 - 17.02.2023
09H00 - 16H45
18.02.2023 - 23.04.2023

PRIX EN CHF
PRICE IN CHF

ANTIPASTI / APPETISERS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE ITALIAN CHARCUTERIE BOARD Jambon de Parme DOP, Coppa de Parme DOP, la mandola Salame Peveri, Pancetta delle Fonti, Parmiggiano Reggiano, galette Sarde Prosciutto DOP, coppa DOP, Peveri mandola salami, pancetta delle Fonti, Parmiggiano Reggiano, Sardinian flatbread	28,00
BRUSCHETTA Concassé de tomate, mozzarella di bufala et basilic Crushed tomatoes, buffalo mozzarella, basil	14,00
SALADE VERTE / SIMPLE SALAD	7,00
SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY	10,00
SALADE PRIMAVERA / SPRING SALAD Salade verte, choux rouge, légumes grillés, noix de cajou, patate douce, graines de tournesol Salad leaves, red cabbage, grilled vegetables, cashew nuts, sweet potato, sunflower seeds	14,00
SALADE COLORÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE COLOURFUL GOAT'S CHEESE SALAD Mélange de salade, crudités, croûtons de chèvre gratinés Mixed-colour salad leaves, raw vegetables, toasted goat's cheese bites	19,00
VITELLO TONNATO Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres Thinly sliced veal, tuna sauce, capers	34,00
TARTARE DE BŒUF FAÇON ALBA BEEF TARTARE, ALBA STYLE Viande de bœuf finement coupée, jus de citron, huile d'olive, copeaux de padano Finely chopped beef, lemon juice, olive oil, Grana Padano shavings	32,00

PRIMI / STARTERS

TORTELLINI AU JAMBON / HAM TORTELLINI Crème fraîche, padano Crème fraîche, Grana Padano	23,00
ORICCHIE* AU PESTO DE BROCOLI ET AMANDES BROCCOLI PESTO AND ALMOND ORICCHIE*	22,00
TAGLIATELLE* ALLA CARBONARA Selon la recette traditionnelle: lard guanciale, padano, jaune d'oeuf The traditional recipe of guanciale, Grana Padano and egg yolk	24,00
TAGLIATELLE* AL RAGU L'authentique bolognaise Authentic Italian bolognaise	23,00
PARMIGIANA / PARMESAN Aubergine, tomate, padano, mozzarella Aubergine, tomato, Grana Padano, mozzarella	26,00

DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSIC / TRADITIONAL TIRAMISU	10,00
TIRAMISÙ FRAMBOISE / RASPBERRY TIRAMISU	12,00
GÂTEAU MOELLEUX AUX CHÂTAIGNES STICKY CHESTNUT CAKE	9,50

PIZZAS

MARGHERITA Tomate, mozzarella, origan Tomato, mozzarella, oregano	19,00
FOCACCIA Pâte à pizza, huile d'olive, romarin Pizza dough, olive oil, rosemary	12,00
BOSCAIOLA Tomate, mozzarella, jambon, origan, champignons de paris Tomato, mozzarella, ham, oregano, mushrooms	21,00
4 SAISONS / 4 SEASONS Tomate, mozzarella, origan, champignons de paris, jambon cuit, artichauts, olives Tomato, mozzarella, oregano, mushrooms, ham, artichokes, olives	22,00
4 FROMAGES / 4 CHEESES Tomate, gorgonzola, fromage de Bagnes AOP, taleggio, bûche de chèvre Tomato, gorgonzola, Bagnes cheese AOP, taleggio, goat's cheese	22,00
ROYALE Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, roquette, grana padano Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, cured ham, rocket, Grana Padano	25,00
GOLOSA Tomate, mozzarella, origan, mozzarella di bufala, jambon cru, artichauts Tomato, mozzarella, oregano, Buffalo mozzarella, cured ham, artichokes	25,00
ESPAÑOL Tomate, mozzarella, chorizo, lard, olives Tomato, mozzarella, chorizo, bacon, olives	22,00
MONTAGNARDE / MOUNTAINEER Tomate, mozzarella, origan, crème, lardons, oignons, fromage Bagnes AOP, œuf Tomato, mozzarella, oregano, cream, lardons, onions, Bagnes cheese AOP, egg	26,00
STIVALE Calzone avec champignons, tomate, mozzarella, œuf, jambon cuit, artichauts Calzone with mushrooms, tomato, mozzarella, egg, ham, artichokes	24,00
AFFUMICATA Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, ciboulette Crème fraîche, smoked salmon, mozzarella, chives	26,00

SECONDI / MAIN

CARLSBURGER Buns brioché**, steak haché de bœuf, tomate, fromage, sauce au ketchup et cognac, frites Brioche bread bun**, minced beef burger patty, tomato, cheese, ketchup and cognac sauce, chips	24,00
CARLSBURGER VÉGÉTARIEN VEGETARIAN CARLSBURGER Buns brioché**, steak végétarien, tomates, fromage, sauce au ketchup et cognac, frites Brioche bread bun**, vegetarian patty, tomato, cheese, ketchup and cognac sauce, chips	25,00
ENTRECÔTE DE BŒUF / BEEF RIB-EYE STEAK avec caponata à la sicilienne with Sicilian-style caponata	34,00
PICCATA MILANESE DE POULET MILAN-STYLE CHICKEN PICCATA filet de poulet, pomme de terre farcie Chicken breast, stuffed potato	31,00

* SUR DEMANDE, DES PÂTES SANS GLUTEN SONT DISPONIBLES / GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST

** SUR DEMANDE, UN BUNS SANS GLUTEN ET DISPONIBLE / GLUTEN-FREE BURGER BUN AVAILABLE ON REQUEST

SI VOUS ÊTES SUJET À DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, NOS COLLABORATEURS VOUS INFORMERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS NOS PLATS SUR SIMPLE DEMANDE DE VOTRE PART / IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO INFORM YOU ABOUT THE INGREDIENTS USED IN OUR DISHES UPON REQUEST

ORIGINE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEATS

BOEUF : SUISSE / BEEF : SWITZERLAND

VOLAILLE : POLOGNE / POULTRY : POLAND

POISSON : POLOGNE / FISH : POLAND

PORC : SUISSE ET ITALIE / PORK : SWITZERLAND AND ITALY



DU LUNDI
AU DIMANCHE
FROM MONDAY
TO SUNDAY



09H00 - 16H15
02.12.2022 - 17.02.2023
09H00 - 16H45
18.02.2023 - 23.04.2023

PRIX EN CHF
PRICE IN CHF

MINÉRALES
SOFT DRINKS

	2,5DL	3DL	5DL
VALSER PLATE / STILL			5,00
VALSER GAZEUSE / SPARKLING		4,20	5,00
FANTA		4,50	5,50
SPRITE		4,50	5,50
FUSETEA CITRON / LEMON		4,50	5,50
FUSETEA PÊCHE / PEACH			5,50
RIVELLA ROUGE OU BLEU / RED OR BLUE			5,50
RAMSEIER JUS DE POMME / APPLE JUICE			5,50
COCA-COLA		4,50	5,50
COCA-COLA ZÉRO			5,50
COCA-COLA LIGHT		4,50	5,50
JUS DE FRUIT (POMME, ORANGE, ABRICOT) / JUICE (APPLE, ORANGE, APRICOT)		5,00	7,00
RED BULL/LIGHT	2,50		
ORGANICS	2,50		
Orange, Black, Mate, Purple Berry			

BIÈRES
BEERS

	2,5DL	3,3DL	5DL	1,5DL
CARLSBERG LAGER	5,00		8,00	23,00
<i>Pression / draught</i>				
MONT-GELE	5,00		8,00	23,00
<i>Pression / draught</i>				
SCHNEIDER WEISS / WHITE	6,00			9,00
<i>Pression / draught</i>				
FELDSCHLÖSSEN		6,00		
<i>Sans alcool, bouteille</i>				
<i>Feldschlössen alcohol-free beer, bottled</i>				

COCKTAILS

	PRIX/PRICE
APEROL SPRITZ	12,00
CAMPARI SPRITZ	12,00
HUGO	12,00
ORANGE SPRITZ	12,00
BERRY SPRITZ	12,00
FRAMBOISE SPRITZ / RASPBERRY SPRITZ	12,00

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

	PRIX/PRICE
CAFÉ (BLACK AMERICANO), EXPRESSO, RISTRETTO	4,00
DOUBLE ESPRESSO	6,00
RENVERSÉ (WHITE AMERICANO), CAPPUCCINO, LATTE MACHIATO	4,60
ESPRESSO MACHIATTO	4,60
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	4,60
OVOMALTINE	4,60
THÉS (TEA), COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ	4,60
CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS	6,00
<i>VIENNESE COFFEE, VIENNESE HOT CHOCOLATE</i>	
CHOCOLAT CHAUD DU CHALET / CHALET-STYLE HOT CHOCOLATE	7,00
<i>Meringues amandes, crème et topping chocolat</i>	
<i>almond meringue, cream and a chocolate topping</i>	
SWISS ROCK® COFFEE	7,00
VIN CHAUD / MULLED WINE	6,00
CHOCOLAT AU RHUM / RUM-SPIKED HOT CHOCOLATE	8,00
BOMBARDINO MAISON / HOUSE-STYLE BOMBARDINO	7,00

SPIRITUEUX
SPIRITS

	2CL	4CL
DISTILLERIE MORAND®	7,00	10,00
<i>Abricotine 43°® (apricot liquor), Williamine 43°® (pear liquor)</i>		
DISTILLERIE MORAND®	7,00	
<i>Douce d'abricot 30°® (apricot sweet liquor), Douce de Williamine 30°® (pear sweet liquor), Douce de Coing 30°® (quince sweet liquor), Abricotine sur fruit® (fruit-infused apricot liquor), Framboise sur fruit® (fruit-infused raspberry liquor), Williamine sur fruit® (fruit-infused pear liquor), Moitié-moitié</i>		
GRAPPA, FIOR DI VITE	6,00	
COGNAC, MOREAU-BISQUIT	6,00	
RICARD		6,00
ALPINE VIBES - VODKA, GIN, MEXALP	7,00	
LONG DRINK		12,00
JÄGERMEISTER	5,00	
BOURBON, JACK DANIELS	7,00	
WHISKY, J&B	7,00	

VINS/WINE

VERRE
GLASS

	1DL
FENDANT AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ	4,60
JOHANNISBERG AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ	5,50
JOHANNISBERG GOUTTE D'OR AOC VS, PHILIPPE VARONE	6,00
DÔLE BLANCHE AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ	5,50
GAMAY AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ	4,60
DÔLE BENJAMINE VALTERROIR AOC VALAIS, PHILIPPE VARONE	5,00
PINOT NOIR COTEAUX DE SIERRE AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ	5,50

BLANCS
WHITE

	5DL	7.5DL	3L
FENDANT AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ		23,00	
JOHANNISBERG AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ		27,00	
FENDANT COTEAUX DE SIERRE AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ			35,00
JOHANNISBERG BENJAMINE AOC VS, PHILIPPE VARONE VINS		27,00	
PETITE ARVINE, PHILIPPE VARONE VINS			52,00
PETITE ARVINE DOMAINE CHÂTEAU LICHTEN, DOMAINES ROUVINEZ	32,00		62,00

ROSÉS
PINK

	5DL	7.5DL	3L
DÔLE BLANCHE AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ		27,00	
CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI ROSÉ	39,00	76,00	155,00

ROUGES (VALAIS)
RED (WALLIS)

	3,75DL	5DL	7.5DL
GAMAY AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ		23,00	39,00
DÔLE BENJAMINE VALTERROIR AOC VS, PHILIPPE VARONE VINS		25,00	
PINOT NOIR CÔTEAUX DE SIERRE AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ	23,00		43,00
PINOT NOIR SALQUENEN PLAISIR AOC, CAVE RENNAISSANCE			45,00
CORNALIN HÉRITAGE AOC VS, PHILIPPE VARONE VINS			45,00
RUISTAL ASSEMBLAGE ROUGE AOC VS, PHILIPPE VARONE VINS			58,00
CORNALIN DOMAINE CLOS DE MONTIBEAUX, DOMAINES ROUVINEZ			64,00
HUMAGNE ROUGE DOMAINE ARDÉVAZ, DOMAINES ROUVINEZ			64,00
MERLOT DOMAINE CLOS ST MARCEL, DOMAINES ROUVINEZ			64,00
MERLOT GRANDMAÎTRE BARRIQUE AOC VS, GREGOR KUONEN, SALGESCH			69,00
TOURMENTIN ASSEMBLAGE ROUGE AOC VS, DOMAINES ROUVINEZ			72,00
STRICTO SENSU PINOT NOIR BARRIQUE, PHILIPPE VARONE VINS			81,00
STRICTO SENSU ASSEMBLAGE ROUGE BARRIQUE, PHILIPPE VARONE VINS			132,00

ROUGES (IT)
RED (IT)

	3,75DL	7,5DL	1,5L
BARBERA D'ASTI LUNA FALO SUP. DOCG, CAVE TERRE DA VINO	28,00	41,00	
AMARONE RIGHETTI DOC, LUIGI RIGHETTI		74,00	146,00

PÉTILLANTS
SPARKLING

	1DL	7,5DL
CHASSERL'ICE, VIN MOUSSEUX	4,60	34,00
<i>100% chasselas des vignobles de la cave des Rois</i>		
<i>100% Chasselas grapes from the vineyards of the Cave des Rois</i>		
CHAMPAGNE DEUTZ, BRUT CLASSIC, Aÿ, FRANCE		135,00

