

SPÉCIALITÉS
Spezialitäten / Specialties

 Soupe paysanne 9.-

Tartine de pain de campagne et gruyère
Country-style soup, bread tartine
with Gruyère cheese
Bauernsuppe, brot-Tartine mit Gruyère

Malakoff au gruyère (2/3 pces) 16/24.-

Saladine et pickles
Gruyère Malakoff, salad and pickles
Gruyère Malakoff, Salat und Cornichons

Schüblig paysanne 140gr 20.-

et saladine
Country-style Schüblig sausage and salad
Bauern-Schüblig und Salat

Saucisse de veau à la moutarde 140gr 22.-

Confit d'oignons, purée de pommes de terre
et saladine
Veal sausage with mustard, Onion confit,
mashed potatoes and salad
Kalbswurst mit Senf Zwiebelkonfit,
Kartoffelpüree und Salat

Saucisson Vaudois IGP 25.-

Potée de lentilles, moutarde de Severy
et saladine
Vaudois dried sausage IGP, lentil stew
with Severny mustard and salad
Vaudois Rohwurst IGP, Linseneintopf mit
Severny-senf und Salat

VD Burger 25.-

Effiloché de bœuf confit et jus, gruyère, sauce
bbq et cornichon, pommes frites et saladine
Pulled Beef Burger and juice, Gruyère, bbq
sauce, coleslaw, pickles, French fries and salad
Fleischsaft, Gruyère, bbq-Sauce, Coleslaw,
Cornichons, Fritten und Salat

 Raclette Valaisanne 100gr 12.-

Pommes grenaille, cornichons,
oignons au vinaigre
Valais raclette, baby potatoes, pickles,
onions in vinegar
Walliser Raclette, Neue Kartoffeln,
Cornichons, Essigzwiebeln

 Fondue Moitié-Moitié 26.-
(min. 2 pers., sur réservation)

Pain, pommes de terre, condiments et saladine
Half-half fondue, bread, potatoes, condiments
and salad / min. 2 pers, by reservation
Halb-halb-Fondue, Brot, Kartoffeln, Gewürze
und Salat / min. 2 pers, auf Vorbestellung

Tartare de bœuf Tradition 29.-

Sauce tartare, condiments, pain
de campagne, pommes frites et saladine
Beef tartare, raw tartare, condiments,
country bread, French fries and salad
Rindstatar, Rohes Tatar, Gewürze, Bauernbrot,
Fritten und Salat

 RÖSTI 18.-

Pommes de terre 18.-

Potato Rösti and salad
Kartoffelrösti und Salat

Supplément œufs au plat 23.-

Extra fried egg and salad
Zusätzlichem Spiegelei und Salat

Supplément raclette valaisanne 24.-

Extra Valais raclette and salad
Zusätzlichem Walliser Raclette und Salat

KIDS BURGER 15.-

Kinder burger / Kids burger

Effiloché de bœuf, coleslaw, sauce BBQ,
avec ou sans fromage et pommes frites
Shredded beef, coleslaw, BBQ sauce, with
or without cheese and French fries
Gezupftes Rindfleisch, Coleslaw, bbq-Sauce,
mit oder ohne Käse, Fritten

DESSERTS

Moelleux au chocolat 6.-

Chocolate fondant
Schokoladenküchlein

Tartelette au citron 7.-

Lemon tartlet
Zitronentörtchen

Tarte fine aux pommes 8.-

Feiner Apfelkuchen
Zitronentörtchen

Meringue suisse 8.-

et crème double de gruyère
Swiss meringue, Gruyère double cream
Schweizer Baiser mit Doppelrahm aus Gruyère



TRAITEUR
de la Côte

BRUNCH DU DÔME 29.-

Dome brunch / brunch der kuppel

Tous les samedis & dimanches de 9:00 à 11:00

sucrée / sweet / süß

Pain au chocolat, croissant,
escargot aux noisettes
Yogourt artisanal
Assortiment de desserts
Corbeille de fruits de saison
Chocolate pastry, croissant, hazelnut swirl
Artisanal yogurt
Assorted desserts
Seasonal fruit basket
Schokoladencroissant, Croissant,
Haselnuss Schnecke
Hausgemachter Joghurt
Dessertauswahl
Saisonales Obstkorb

salé / salty / salzig

Buffet de salade et charcuterie
Œufs brouillés et œufs au plat
Plateau de fromage du coin
Salad and cold cuts buffet
Scrambled eggs and fried eggs
Local cheese platter
Salat- und Aufschnittbuffet
Rührei und Spiegeleier
Käseplatte aus der Region

reservation fetedelatulipe@traiteurdelacote.ch