



Restaurant de Tracouet

📍 2'200 m

Notre carte hivernale
Our Winter Menu
Unser Wintermenü



Entrées et potages - Starters - Vorspeise

CHF

Potage du braconnier

14.50

(Orge perlé, brunoise de légumes, dés de viande séchée, jambon cru et lard sec)

Poacher's soup (pearl barley, finely diced vegetables, diced dried meat, cured ham, and dry-cured bacon)

Die Suppe des Wilddiebs (Perlgrauen, Gemüsewürfel, Trockenfleischwürfel, Rohschinken und Trockenspeck)

Salade César

25.-

Cesar salad

Caesar-Salat

La bruschetta de tomates basilic aux olives, burrata et rucola

25.-

Tomato basil bruschetta with olives, burrata and rucola

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Oliven, Burrata und Rucola

Poêlée d'escargots aux cèpes à la crème, ail et persil

25.-

Pan-fried snails with porcini mushrooms in a garlic and parsley cream sauce

Gebratene Schnecken mit Steinpilzen, Sahne, Knoblauch und Petersilie

Spécialités Valaisannes

CHF

Assiette valaisanne

31.-

Valais platter

Walliser Teller

Assiette de viande séchée

32.-

Plate of dried meat

Teller mit Trockenfleisch

Rösti Nendard

27.-

Nendard Rösti

Croûte jambon et fromage

26.-

Toasted bread with ham and cheese

Schinken-Käse-Kruste

Fondue nature (min 2 personnes)

31.-

Cheese fondue (min.2 people)

Käse-Fondue (min 2 Personen)



Plats principaux

CHF

Souris d'agneau confit à l'ail, pomme de terre grenaille au romarin

44.-

Lamb mouse confit with garlic, rosemary potatoes
Lammkeule mit Knoblauch, kleine Kartoffeln mit Rosmarin

Quasis de porc, moutarde à l'ancienne, pommes de terre frites et légumes

39.-

Pork chops, old-fashioned mustard, French fries and vegetables
Schweinefleisch-Quasis, Senf nach alter Art, Bratkartoffeln und Gemüse

Joue de bœuf à la Bourguignonne, pommes de terre frites et légumes

39.-

Beef cheek Bourguignon, French fries and vegetables
Rinderbacken nach Bourguignonne-Art, Bratkartoffeln und Gemüse

Tartare de bœuf maison, pommes de terre frites et toasts

45.-

Home-made beef tartare, French fries and toasts
Hausgemachtes Rindertartar, Pommes frites und Toast

Tartare de bœuf Thaï, pommes de terre frites et toasts

45.-

Home-made Thai beef tartare, French fries and toasts
Hausgemachtes Thai Rindertartar, Pommes frites und Toast

Emincé de veau à la zurichoise, Rösti et légumes

45.-

Sliced veal Zurich style, Rösti and vegetables
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art, Rösti und Gemüse

Steak de thon rouge mi-cuit à la mode sicilienne Servi sur ardoise

43.-

Semi-cooked red tuna steak, Sicilian style
Served on a slate
Halbgegartes Roten Thunfischsteak nach sizilianischer Art
Auf einer Schieferplatte serviert

Tous nos plats principaux sont servis avec une petite salade verte

All our main dishes are served with a small green salad

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einem kleinen grünen Salat serviert



Viandes sur ardoise

CHF

Magret de canard

41.-

Duck breast
Entenbrust

Filet de bœuf

47.-

Beef fillet
Rinderfilet

Filet d'agneau

45.-

Lamb fillet
Lammfilet

Servis avec pommes de terre frites et ses sauces

Served with French fries and 3 different sauces

Serviert mit Pommes frites und Saucen

Origine de nos viandes / Origins of our meat / Herkunft unseres Fleisches :

Porc, chevreuil : Suisse / Volaille : Suisse, Brésil, UE / Bœuf : Suisse, UE

Agneau : France, Nouvelle-Zélande, UE / Cerf : UE

Perches : Loé VS

Sur demande nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.

Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.



Pasta fresca

CHF

Penne sauce Bolognaise

Penne with Bolognese sauce

Penne mit Hackfleischsauce

24.-

Penne sauce Napolitana

Penne with Napolitana sauce

Penne mit Napolitana-Sauce

22.-

Penne sauce cèpes et morilles

Penne with porcini mushroom and morel mushroom sauce

Penne mit Steinpilz- und Morchelsauce

32.-

Pour les petits (uniquement)

CHF

Nuggets de volaille, pommes de terre frites et une boule de glace

Chicken nuggets, French fries and a scoop of ice cream

Geflügel-Nuggets, Pommes frites und eine Kugel Eis

18.-

Penne Napolitana et une boule de glace

Penne with Napolitana sauce and a scoop of ice cream

Penne Napolitana und eine Kugel Eis

18.-



Notre spécialité

Our speciality
Unsere spezialität

Salade Waldorf au sirop d'érable

Waldorf salad with maple syrup
Waldorfsalat mit Ahornsirup

La véritable entrecôte Café de Paris Pommes de terre frites

The real Entrecote Café de Paris, French fries
Das echte Entrecôte Café de Paris, Pommes frites

Sorbet valaisan (1 boule glace & Abricotine ou Williamine)
1 Kugel Sorbet Eis mit Aprikosen oder Birne Schnapps
1 scoop of ice-cream, apricot schnapps

CHF 61.00

Desserts

Crème brûlée aux pommes caramélisées

Crème brûlée with caramelised apples
Crème brûlée mit karamellisierten Äpfeln

CHF
15.-

Tarte maison du jour, glace vanille et son coulis

Homemade pie of the day, vanilla ice-cream and fruit coulis
Hausgemachter Kuchen des Tages, Vanilleeis und Früchte Coulis

11.50

Coupe Colonel (glace citron & Vodka), 2 boules

Coupe Colonel (2 scoops of lemon sorbet & Vodka)
Coupe Colonel (2 Zitroneneis Kugeln & Vodka)

16.-

Sorbet Valaisan (Williamine ou Abricotine), 2 boules

Sorbet Valaisan (2 scoops of ice-cream, pear or apricot schnapps)
Walliser Sorbet (2 Sorbet eiskugeln Williamine oder Abricotine)

16.-

Coupe Danemark

Coupe Danemark (vanilla ice cream and chocolate sauce)
Coupe Dänemark (Vanilla Eis und Schokolade-sauce)

14.50

Café glacé

Ice coffee
Eiskaffee

14.50

Vous souhaitez organiser un banquet, mariage, anniversaire,
ou tout autre évènement ?

Veuillez prendre contact avec
M. Damien Barberon,
responsable de l'établissement de Tracouet.

Are you planning a banquet, wedding, birthday or other
events?

Please contact
Mr. Damien Barberon,
manager of the restaurant.

Möchten Sie ein Bankett, eine Hochzeit, einen Geburtstag
oder eine andere Veranstaltung organisieren?

Bitte wenden Sie sich an
Herrn Damien Barberon,
Leiter des Restaurants in Tracouet.

