

# Le Montagnard



Plongez dans un décor de haute-montagne et ressentez toute la grandeur des glaciers et des sommets de plus de 4'000 m. du Val d'Anniviers.

Deux horaires de service sont proposés : 11h30 – 13h ou 13h30 – 15h00  
Pour plus de confort, n'hésitez pas à réserver votre table.

*Tauchen Sie ein in die alpine Bergwelt und bewundern Sie die Grösse der Gletscher und der Viertausender des Val d'Anniviers.*

*Es werden Ihnen zwei Servicezeiten angeboten: 11:30 - 13:00 Uhr oder 13:30 - 15:00 Uhr.  
Um es Ihnen noch bequemer zu machen, können Sie gerne einen Tisch reservieren.*

*Immerse yourself in the high mountain scenery and marvel at the grandeur of the glaciers and the Val d'Anniviers summits of over 4000 m.*

*Two service times are available: 11.30am - 1pm or 1.30pm - 3pm.  
For more comfort, don't hesitate to book your table.*

## Pour commencer

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Salade verte</b><br><i>Grüner Salat / Green salad</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>8.-</b>  |
| <b>Salade mêlée</b><br><i>Gemischter Salat / Mixed salad</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>13.-</b> |
| <b>Soupe du jour</b><br><i>Gemischter Salat / Mixed salad</i>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>9.50</b> |
| <b>Assiette valaisanne des Salaisons d'Anniviers</b><br><i>Walliser Teller / plate of charcuterie of the Valais</i>                                                                                                                                                                                                                         | <b>30.-</b> |
| <b>La salade périgourdine</b><br>(foie gras, magret de canard fumé, croutons et noix)<br><i>Perigourdine-Salat (Foie gras, geräucherte Entenbrust, Croutons und Walnüsse)</i><br><i>Perigord salad (foie gras, smoked duck breast, croutons and walnuts)</i>                                                                                | <b>26.-</b> |
| <b>La tête marbrée accompagnée de son confit d'oignons au porto</b><br><i>Marmorkopf mit Zwiebelconfit an Portwein</i><br><i>Marbled head with onion confit in port wine</i>                                                                                                                                                                | <b>19.-</b> |
| <b>La rosace de saumon gravlax à l'aneth et sa crème de raifort</b><br><i>Dill-Gravlax-Lachsrosette mit Meerrettichcreme</i><br><i>Rosette of salmon gravlax with dill and horseradish cream</i>                                                                                                                                            | <b>23.-</b> |
| <b>La terrine de foie gras de canard au porto,<br/>sa compotée d'abricot et noisettes et douce de Morand</b><br><i>Terrine von Entenleber mit Portwein,<br/>sein Aprikosen-Haselnuss-Kompott und süßes Morand (Alkohol)</i><br><i>Terrine of duck foie gras with port,<br/>with apricot and hazelnut compote and sweet Morand (alcohol)</i> | <b>27.-</b> |

En cas d'allergies ou intolérances, merci de demander conseil à nos collaborateurs.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten lassen Sie sich bitte von unseren Mitarbeitern beraten.  
If you have any allergies or intolerances, please ask our staff for advice.

## Les entrées

# Les spécialités du terroir

**Assiette valaisanne des Salaisons d'Anniviers** **30.-**  
*Walliser Teller / plate of charcuterie of the Valais*

**Les croûtes au fromage (Fromagerie d'Anniviers) :**  
*Käsechnitte / cheese crust*

- nature **22.-**
- fromage et oeuf **23.-**  
*mit Ei / with egg*
- jambon et fromage **23.-**  
*mit Schinken / with ham*
- jambon, fromage et oeuf **24.-**  
*mit Schinken und Ei / with ham and egg*

**La fondue**

- au fromage de la fromagerie d'Anniviers **24.-**  
(servie avec pain, 250g de fromage par pers.)  
*Käsefondue mit Brot / cheese fondue with bread*
- à la courge et muscade **26.-**  
(servie avec pain et pommes de terre, 250g de fromage par pers.)  
*Kürbis-und-Muskatnuss-Käsefondue mit Kartoffeln*  
*pumpkin and nutmeg cheese fondue with potatoes*
- au génépi et herbes **27.-**  
(servie avec pain, 250g de fromage par pers.)  
*Genepi und Kräuter Käsefondue / genepi and herbs cheese fondue*

**Les roëstis**

- au fromage de la Fromagerie d'Anniviers **22.-**  
*Roëstis mit Käse / Roëstis with cheese*
- au fromage, lard et oeuf **24.-**  
*Roëstis mit Käse, Speck und Ei / Roëstis with cheese, bacon and egg*

**Le terroir**

## Pour les carnivores

**Le confit de canard à l'Occitane, 37.-**  
Sauce à l'échalote

*Entenkonfit « à l'Occitane », Schalottensauce*  
*Duck confit « à l'Occitane », Shallot sauce*

**Le tendre de bœuf juste au grill, sauce Pinot Noir 33.-**  
Pièce du boucher cuite 14 heures à basse température et grillée

*Zartes Rindfleisch nur vom Grill, Pinot Noir-Sauce*  
*(Stück vom Metzger 14 Stunden bei niedriger Temperatur gegart und gegrillt)*  
*Tender beef just grilled, Pinot Noir sauce*  
*(Butcher's cut cooked for 14 hours at low temperature and grilled)*

**Les rognons de veau flambés au Brandy, 33.-**  
Sauce moutarde à l'ancienne

*Kalbsnieren Mit Brandy flambierte, Traditionelle Senfsauce*  
*Veal kidneys flambé in Brandy, Old-fashioned mustard sauce*

**Le filet de boeuf sur pierre (200 gr) 59.-**  
Sauce crème de morilles

*Das Rinderfilet auf Stein (200 gr), Morchelrahmsauce*  
*Fillet of beef on stone (200 gr), Morel cream sauce*

Tous les plats sont servis avec frites et légumes  
*alle Gerichte werden mit Pommes frites und Gemüse serviert*  
*all dishes are served with French fries and vegetable*

Salaisons : origine Vissoie, veau. porc : origine Suisse, poulet origine UE , nuggets : origine Pologne

## Pour les petits (et les grands jusqu'à 12 ans)

**Les filets de poulet en tempura (servi avec frites et légumes du jour)**  
*Chicken Nuggets mit pommes frites und gemüse, with french fries and vegetable*

- 5 pièces (5 Stück / 5 pieces) **14.-**
- 8 pièces (8 Stück / 8 pieces) **18.-**

**Les petites tagliatelle :**

- la carbo **14.-**  
*Tagliatelle nach Carbonara-Art / tagliatelle with carbonara*
- la tomate **12.-**  
*tagliatelle mit Tomatensauce / tagliatelle with tomato sauce*
- la Bolo **14.-**  
*Tagliatelle nach Walliser Art / tagliatelle Valais style*

## Les carnivores et les petits

## Les douceurs maison

### La tarte du jour ou la douceur du moment

8.-

*Die Tagestorte oder Süßigkeiten des Moment*

*The tart of the day and sweets of the moment*

### Le trio de figues pochées au porto et épices

#### Sa crème glacée à la vanille

15.-

*Das Trio aus pochierten Feigen mit Portwein und süßen Gewürzen,  
Vanilleeiscreme*

*A trio of figs poached in port and sweet spices, Vanilla ice cream*

### La tarte Tatin aux pommes

14.-

#### Son coulis caramel et sa crème glacée

*Die Tarte Tatin mit Äpfeln, seine Karamellcoulis und seine Eiscreme*

*Apple Tarte Tatin, With caramel sauce and ice cream*

### Le tiramisu au Kahlúa et mascarpone

15.-

#### Préparé à votre table

*Tiramisu mit Kahlúa und Mascarpone, An Ihrem Tisch zubereitet*

*Kahlúa and mascarpone tiramisu, Prepared at your table*

### La crêpe façon Suzette, sauce aux oranges confites

15.-

#### Flambée au Grand Marnier

*Crêpe nach Suzette-Art, Sauce mit kandierten Orangen,*

*Flambée mit Grand Marnier*

*Crepe Suzette with candied orange sauce*

*Grand Marnier flambé*

## Les vins blancs

|                            |                                |         |      |
|----------------------------|--------------------------------|---------|------|
| Fendant de Sierre          | Rouvinez, Sierre               | 1dl     | 4.40 |
| Johannisberg               | Rouvinez, Sierre               | 1dl     | 4.50 |
| Blanc des Reines (Fendant) | Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard | 37.5 cl | 17.- |
| Fendant                    | Jean-Louis Mathieu, Chalais    | 37.5 cl | 16.- |
| Fendant                    | Cave F. Zufferey à Chippis     | 50cl    | 18.- |
| Blanc des Reines (Fendant) | Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard | 75cl    | 36.- |
| Fendant                    | Jean-Louis Mathieu, Chalais    | 75cl    | 41.- |
| Fendant                    | cave F. Zufferey à Chippis     | 75cl    | 27.- |
| Johannisberg               | Cave du Vieux Village, Noës    | 50 cl   | 25.- |
| Johannisberg               | Maurice Zufferey, Muraz        | 37.5 cl | 22.- |
| Johannisberg               | Maurice Zufferey, Muraz        | 75 cl   | 46.- |
| Heida                      | Cave du Paradis, Sierre        | 75 cl   | 59.- |
| Petite Arvine              | Cave du Vieux Village, Noës    | 50 cl   | 29.- |
| Petite Arvine              | Jean-Louis Mathieu, Chalais    | 75 cl   | 63.- |
| Petite Arvine              | Cave du Vieux Village, Noës    | 70 cl   | 39.- |
| L'ancêtre (Rèze)           | Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard | 75cl    | 39.- |
| Marsanne (sélection DDC)   | Rouvinez, Sierre               | 75cl    | 58.- |
| Larix (ass. Fût de mélèze) | Cave du Paradis, Sierre        | 75cl    | 69.- |

## Les vins rosés

|                                                       |                             |       |      |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|------|
| Blanc de Noir                                         | Cave du Vieux Village, Noës | 10cl  | 7.-  |
| Dôle blanche                                          | G. Kuonen, Salquenen        | 75cl  | 36.- |
| Blanc de noir                                         | Cave du Vieux Village, Noës | 50 cl | 34.- |
| Blanc de noir                                         | Cave du Vieux Village, Noës | 70cl  | 48.- |
| Merops                                                | Jean Louis Mathieu, Chalais | 75 cl | 41.- |
| <i>Assemblage de cépages rouges vinifiés en blanc</i> |                             |       |      |
| Porte de novembre                                     | Gilliard, Sion              | 75cl  | 35.- |

## Les Mousseux

|                    |                 |       |      |
|--------------------|-----------------|-------|------|
| Prosecco           |                 | 1dl   | 6.50 |
| Prosecco           |                 | 75 cl | 42.- |
| Champagne Impérial | Moët et Chandon | 75cl  | 90.- |
| Champagne brut     | Moët et Chandon | 75cl  | 90.- |
| Clairette de Die   |                 | 75cl  | 42.- |

## Les vins rouges

|                                                                                                     |                                |        |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|-------|
| Gamay                                                                                               | Rouvinez                       | 1dl    | 4.40  |
| Dôle                                                                                                | Rouvinez                       | 1dl    | 4.50  |
| Pinot Noir                                                                                          | Rouvinez                       | 1dl    | 5.-   |
| Dôle                                                                                                | Albrecht-Bétrisey, St-Léonard  | 20cl   | 9.50  |
| Brâme du cerf<br><i>Assemblage de dôles</i>                                                         | Cave du Vieux Village, Noës    | 50cl   | 38.-  |
| Brâme du cerf<br><i>Assemblage de dôles</i>                                                         | Cave du Vieux Village, Noës    | 75cl   | 54.-  |
| Gamay                                                                                               | Rouvinez, Sierre               | 50cl   | 23.-  |
| Gamay Ancolie                                                                                       | cave F. Zufferey à Chippis     | 50cl   | 21.-  |
| Pinot Noir                                                                                          | Jean-Louis Mathieu, Chalais    | 37.5cl | 23.-  |
| Pinot Noir                                                                                          | Rouvinez, Sierre               | 50cl   | 25.-  |
| Pinot Noir                                                                                          | Jean-Louis Mathieu, Chalais    | 75cl   | 44.-  |
| Tzanio                                                                                              | Maurice Zufferey, Miège        | 75cl   | 59.-  |
| Humagne rouge                                                                                       | Cave du Vieux Village, Noës    | 70cl   | 46.-  |
| Humagne rouge                                                                                       | Albrecht-Bétrisey, St-Léonard  | 75cl   | 68.-  |
| Soleil Noir                                                                                         | cave F. Zufferey à Chippis     | 50cl   | 29.-  |
| Soleil Noir                                                                                         | cave F. Zufferey à Chippis     | 75cl   | 41.-  |
| Merlot                                                                                              | Maurice Zufferey, Miège        | 75cl   | 59.-  |
| Syrah                                                                                               | Cave du Vieux Village, Noës    | 70cl   | 42.-  |
| Cornalin                                                                                            | cave du paradis, Sierre        | 50cl   | 28.-  |
| Cornalin                                                                                            | cave du paradis, Sierre        | 75cl   | 48.-  |
| Sang de Reine<br><i>Assemblage Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret</i>                          | Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard | 25cl   | 12.50 |
| Sang de Reine<br><i>Assemblage Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret</i>                          | Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard | 37.5cl | 18.-  |
| Sang de Reine<br><i>Assemblage Pinot Noir, Diolinoir, Syrah et Gamaret</i><br><i>rouge moelleux</i> | Ch. Et A. Bétrisey, St-Léonard | 75cl   | 36.-  |