



espace
WEISSHORN
altitude 2700

L'Espace Weisshorn n'est pas simplement un restaurant, c'est une expérience olfactive et sensorielle à part entière, un dialogue entre passé, présent et futur. Ici, chaque élément a été soigneusement choisi pour offrir un écrin de modernité durable, où la matérialité co-existe harmonieusement avec la fonctionnalité, la durabilité et la longévité.

Né d'un projet commun entre le Consortage de Sorebois et les Remontées Mécaniques de Grimentz-Zinal, l'Espace Weisshorn est une réalisation collective qui incarne l'expertise, la passion et le savoir faire.

L'Espace Weisshorn est un projet éthique et culturel, où nous sommes tous les gardiens des traditions montagnardes. Nous vous invitons à rejoindre ce voyage vers la découverte.

Espace Weisshorn is not just a restaurant, it's an olfactory and sensory experience in its own right, a dialogue between past, present and future. Here, every element has been carefully chosen to provide a setting for sustainable modernity, where materiality co-exists harmoniously with functionality, durability and longevity.

The Espace Weisshorn is a joint project that embodies expertise, passion and know-how.

The Espace Weisshorn is an ethical and cultural project in which we are all guardians of mountain traditions. We invite you to join us on this journey of discovery.

Das Espace Weisshorn ist nicht nur ein Restaurant, es ist in jeder Hinsicht ein olfaktorisches und sinnliches Erlebnis, ein Dialog zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Hierbei wurde jedes Element sorgfältig ausgesucht, um einen Raum dauerhafter Modernität anzubieten, in dem die Materialität mit Funktionalität, Nachhaltigkeit und Langlebigkeit harmonisiert.

Geboren aus einem Kollektivprojekt vom Consortage de Sorebois und von den Bergbahnen von Grimentz-Zinal, stellt das Espace Weisshorn ein Gemeinschaftswerk dar, das Expertise, Leidenschaft und Know-how verkörpert.

Das Espace Weisshorn ist ein ethisches und kulturelles Projekt, bei welchem wir alle die Bewahrer der Bergtraditionen sind. Wir laden Sie ein, uns auf dieser Entdeckungsreise zu begleiten.

ÉMOTION ET EXCELLENCE À 2700 M

LES ENTREÉS

29.- **AUMONIERE DE FOIE GRAS FUME**
au court bouillon et ses ravioles aux truffes

Smoked foie gras cooked in an aromatic stock & small square pasta with a truffle filling

Ballotine von geräuchertem Foie gras, gekocht in einer Würzbrühe, dazu kleine Teigtaschen mit Trüffelüllung

25.- **OEUF POCHE ET SABAYON AUX CEPES**
crémeux champignons et poêlée forestière

Poached egg with a thick & frothy boletus sauce, sautéed mushrooms

Pochiertes Ei in einer schaumigen Steinpilzsauce und gebratene Pilze.

27.- **MILLEFEUILLE D'ARTICHAUT**
et de jambon du Valais et à la raclette de l'Anniviers

Artichoke and ham from Valais layered in a terrine way, with Anniviers raclette cheese

Artischocke und Wallis-Schinken, in Millefeuille-Art geschichtet, Anniviers Raclette-Käse

14.- **VARIATION DE SALADES DE SAISON**
et vinaigrette maison aux vinaigres de framboise et miel

Mixture of several green salads seasoned with honey & raspberry vinegar

Gemischter Salat der Saison in einer hausgemachten Himbeer- und Honig-Vinaigrette

LES PLATS

MIJOTE DE CEREALES38.-
aux champignons et légumes d'hiver

Stewed cereals (quinoa, brown rice, barley, buckwheat) with mushrooms, vegetables and a vegetable stock

Getreide-Ragout (Quinoa, Naturreis, Gerste, Buchweizen) mit Pilzen und Wintergemüse

SANDRE DES ALPES45.-
viennoise à la saucisse au Piment de Zinal, boulangère de courge butternut et patate douce, œufs de truite et verjus

Alpine pike-perch, baked sliced butternut squash & sweet potatoes, trout eggs, fish sauce

Zander aus dem Alpenraum mit Piment-Trockenwurst-Pulver aus Zinal gewürzt, gebratene Scheiben vom Butternut-Kürbis und von der Süsskartoffel, Forelleneier und Verjus

FILET DE VEAU ET CANNELLONI FARCI.....56.-
garniture Choisy, jus de veau

Veal fillet with a stuffed cannelloni, Choisy side dish, veal sauce
Kalbsfilet, Cannelloni und Kalb Sauce, Choisy Beilage

STRATE DE PALERON DE BŒUF 46.-
farce de blettes, fricot de légumes et polenta crémeuse

Slow cooked beef cheek with a Swiss chard stuffing, creamy polenta and beef gravy

Rinderbäckchen mit Mangoldfüllung, Pfannengemüse, cremige Polenta

LES PIZZAS

- 25.-** **MARGHERITA**
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di Latte, Basilic, huile d'olive
Tomato sauce, fior di latte mozzarellaolive oil, basil
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, Basilikum
- 28.-** **REGINA**
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di Latte, jambon aux herbes, champignons de Paris frais, olives Taggiasche,
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, fresh Paris mushrooms, olives, basil oil
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, frische Champignons, Oliven
- 27.-** **PIQUANTE**
crème, mozzarella fior di Latte, stracciatella, saucisson italien piquant, pecorino
Cream, fior di latte mozzarella, stracciatella, spicy italian sausage, pecorino cheese
Rahm, Fior di Latte Mozzarella, würzige italienische Wurst, pecorino
- 28.-** **VEGETARIENNE**
ricotta aux herbes, mozzarella fior di Latte, mélange de champignons, shimeji marinés, parmesan, cerfeuil
Ricotta & aromatic herbs, fior di latte mozzarella, mushrooms, marinated shimeji, parmesan cheese, chervil
Rahm Ricotta, Fior di Latte Mozzarella, Pilze & marinierte Pilze, parmesan, Kerbel
- MARCELINE** **32.-**
crème, mozzarella Fior di Latte, Saint-Marcellin, lardons fumés, ciboulette fraîche
Cream, fior di latte mozzarella, Saint-Marcellin cheese, diced bacon, fresh chives
Rahm, Fior di Latte Mozzarella, Saint- Marcellin-Käse, geräucherte Speckwürfel, frischer Schnittlauch
- ANNIVARDE** **30.-**
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di Latte, fromage & viande séchée de l'Anniviers, roquette
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, dried meat & cheese from Anniviers, rocket salad
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Anniviers-Käse, Anniviers-Dörrfleisch, Rucola
- QUATRE FROMAGES** **28.-**
crème, mozzarella Fior di Latte, Bleu , reblochon de moudon, raclette
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Blue cheese, raclette cheese , reblochon de Moudon
Rham, Fior di Latte Mozzarella, Blauschimmelkäse, Raclette-Käse, reblochon-Käse aus Moudon

CHF 1.5 par ingrédient supplémentaire / CHF 1.5 per additional ingredient / CHF 1.5 pro zusätzliche Zutat

Pizzas sans gluten : CHF 3 extra / Gluten-free pizzas: CHF 3 extra / Glutenfreie Pizzas: zusätzliche CHF 3

BROCHE & PATES

Prix selon ardoise **LA BROCHE DU JOUR**
et ses garnitures

Meat of the day cooked on the spit with garnish
Tagesfleisch vom Spieß mit Beilagen

Prix selon ardoise **RAVIOLES DE LA MERE MAURY**

Small square pasta with various stuffing,

Kleine Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen

LES PLATS ENFANTS

PATES SAUCE NAPOLITAINE 14.-

Pasta with tomato sauce

Nudeln mit Tomatensoße

PATES SAUCE BOULETTES DE BŒUF 16.-

Pasta with tomato sauce & beef balls

Nudeln mit Tomatensoße und Rinderhackbällchen

AIGUILLETES DE POULET PANEES MAISON 18.-

Homemade chicken nuggets

Hausgemachte Chicken Nuggets

PIZZA MARGHERITA PORTION ENFANT 18.-

MENU:

Sirup 2dl & pâtes au choix & glace push up Haribo.... 18.-

Syrup 2 dl & Pasta & Ice cream push up Haribo

Sirup 2 dl & Nudeln & Eiscreme Haribo

LES DESSERTS

15.- **PETITS CHOUX**

Aux saveurs de genièvre et cassis

Small choux : juniper & blackcurrant flavors

Wacholder, Quarkmousse und Cassis Dessert

CHOCOLAT SAPIN 16.-

A chocolate & pine tree flavoured dessert

Schokolade- und Tannen-Dessert

15.- **DECLINAISON AU MIEL**

Honey dessert

Honig-Variation

SORBET FRAMBOISE 14.-

arrosé de liqueur de framboise Morand

Raspberry sorbet sprinkled with a raspberry liquor from Morand

Himbeersorbet mit Morand-Himbeerlik

14.- **SORBET CHOCOLAT**

arrosé de liqueur d'Aspérule odorante

Chocolate sorbet sprinkled with a traditional woodruff liquor

Schokoladorsorbet mit traditionell hergestelltem Waldmeisterlikör