



# EUROPE

SWISS COMFORT LODGE

Le

# MENU



## BENOIST ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE AU RESTAURANT DE L'HOTEL EUROPE

**FR** Toute l'équipe de l'hôtel Europe se réjouit de vous accueillir  
et vous souhaite un bon appétit !

Nous avons le plaisir de vous accueillir le midi de 11h30 à 14h00 et le soir de 18h30 à 21h30.

**ENG** The whole team of the Europe hotel is pleased to welcome you  
and hope you enjoy your meal !

We are pleased to welcome you for lunch from 11:30 to 14:00 and for dinner from 18:30 to 21:30.

**DE** Das gesamte Team des Hotels Europa freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen guten Appetit!

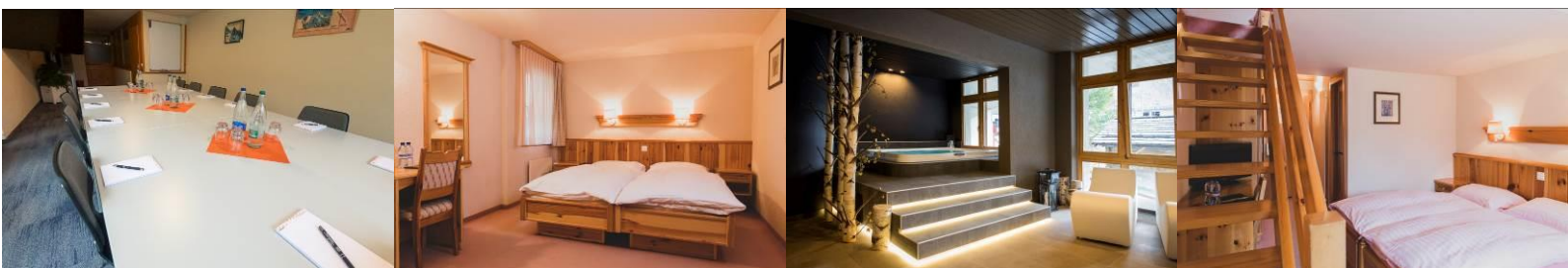
Wir freuen uns, Sie zum Mittagessen von 11:30 bis 14:00 Uhr und zum Abendessen von 18:30 bis 21:30 Uhr begrüßen zu dürfen.

## DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS CONFORT LODGE

**FR** Composé de 34 chambres toutes équipées, dont 14 familiales, notre hôtel vous offre tout le confort nécessaire pour un séjour en famille à Zinal. À moins de 300 mètres des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal, notre hôtel est l'endroit rêvé pour vous accueillir lors de vos prochaines vacances en famille, dans le Val d'Anniviers.

**ENG** Entdecken Sie unser Hotel Swiss Comfort Lodge mit 34 voll ausgestatteten Zimmern, davon 14 Familienzimmer. Wir bieten Ihnen jeglichen Komfort, den Sie für einen Familienurlaub in Zinal benötigen. Weniger als 300 Meter von den Skiliften Grimentz-Zinal entfernt, ist unser Hotel der ideale Ort, um Sie bei Ihrem nächsten Familienurlaub im Val d'Anniviers willkommen zu heißen.

**DE** Come and discover our Swiss Comfort Lodge hotel with 34 fully equipped rooms, including 14 family rooms. We offer you all the comfort you need for a family stay in Zinal. Less than 300 metres from the Grimentz-Zinal ski lifts, our hotel is the perfect place to stay for your next family holiday in the Val d'Anniviers.



# Les ENTRÉES

## Salade verte

*Green salad*

*Grüner Salat*

CHF 7.00

## Salade mêlée

*Mixed salad*

*Gemischter Salat*

CHF 10.00

## Assiette valaisanne

*Traditional local cured meats from Valais*

*Traditionelle "Kalte Platte" aus dem Wallis*

Entrée

CHF 20.00

Plat

CHF 32.00

## Salade de chèvre chaud & Chanterelles

*Warm goat's cheese salad with candied onions and salad*

*Salat mit warmem Ziegenkäse, kandierte Zwiebeln und Salat*

Entrée

CHF 18.00

Plat

CHF 25.00

## Rouleaux maison de légumes et fromage, sauce curry

*Homemade vegetables and cheese rolls*

*Hausgemachte Gemüse und Käserollen*

CHF 20.00

## Velouté de potimarron et lentilles corail

*Cream of Pumpkin and coral lentils*

*Cremesuppe aus Kürbis und Korallenlinsen*

CHF 14.00

### Origine des viandes et des produits de la mer :

Poulet : Suisse

Bœuf/Porc/Veau : Suisse

Cerf : Europe, NZ

Agneau : Irlande

Perche : Pologne

Truite : Italie

### Légende :



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan

Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel.

# Les PLATS

## Nos pâtes et risottos

### Ravioli di burrata, sauce tomates-cerises et parmesan

*Ravioli stuffed with burrata, cherry-tomato sauce*

*Ravioli gefüllt mit Burrata, Tomatensauce*

CHF 25.00

### Lasagnes bolognese maison

*Homemade Bolognese Lasagne*

*Hausgemachte Bolognese Lasagne*

CHF 28.00

### Penne Maraîchère et copeaux de parmesan

*Penne with vegetables, and cheese*

*Penne mit Gemüse und Käse*

CHF 23.00

### Tagliatelle aux bolets et foie gras

*Tagliatelle with Boletus*

*Tagliatelle mit Steinpilzen*

CHF 28.00

### Tagliatelle au ragoût de faisan

*Tagliatelle with pheasant stew*

*Tagliatelle mit Fasaneneintopf*

CHF 28.00

### Gnocchi de pommes de terre et épinards, sauce fromagère et parfum de truffe

*Potato and spinach gnocchi with truffle-flavoured cheese sauce*

*Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat, Käsesauce und Trüffelaroma*

CHF 28.00

### Risotto aux courgettes et au safran

*Zucchini and saffron risotto*

*Risotto mit Zucchini und Safran*

CHF 28.00

### Risotto aux chanterelles et brie

*Risotto with chanterelles and cheese*

*Risotto mit Pfifferlinge und Käse*

CHF 28.00

# Les PLATS

## Nos mets au fromage

### Fondue au fromage

*Cheese fondue*  
Käsefondue

CHF 26.00

### Croûte au fromage

*Cheese toast*  
Käseschnitte

CHF 22.00

### Croûte montagnarde : fromage, jambon et oeuf

*Alpine toast (cheese, ham and egg)*  
Alpenschnitte (Käse, Schinken und Ei)

CHF 24.00

## NOS POISSONS

### Les filets de perche meunière, sauce tartare, frites et salade

*Perch filets, tartar sauce, salad and French fries*  
Eglifilets, Tartarsauce, Salat und Pommes Frites

CHF 34.00

### Filet de truite mariné au four, sauce beurre à l'ail, épinards frais et rösti

*Trout fillet, lemon dill butter, mashed potatoes, and vegetables*  
Forellenfilet, Zitronen-Dill-Butter, Kartoffelpüree, Gemüse

CHF 32.00

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité  
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie  
La Boulangerie Salamin à Grimentz  
La Brasserie WhiteFrontier  
La Distillerie Morand à Martigny  
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie  
Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz  
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

# Les PLATS

## NOS VIANDES

### **Fondue vigneronne de bœuf (120gr), cerf (120gr), frites et sauces maison (min.2pers.)**

*Red wine fondue, beef and deer, French fries and homemade sauces (min.2pax)*

*Winzerfondue vom Rind und Hirsch, Pommes Frites und hausgemachte Saucen (min.2pax)*

**CHF 46.00**

### **Tagliata de bœuf, sauce balsamique ou 3 poivres, rösti et légumes**

*Beef tagliata with balsamic oder 3 pepper sauce, rösti and vegetables*

*Rindstagliata, Balsamische oder Pfeffersosse, Rösti und Gemüse*

**CHF 42.00**

### **Tagliata aux bolets, rösti et légumes**

*Tagliata with boletus, rösti and vegetables*

*Tagliata mit Steinpilzen, Rösti und Gemüse*

**CHF 44.00**

### **Poulet croustillant, sauce froide moutarde-miel-aneth, galette de röstis et légumes**

*Crispy chicken, cold spicy pineapple curry sauce, rösti and vegetables*

*Knuspriges Hühnchen, Ananas - Chili - Currysauce, Rösti und Gemüse*

**CHF 30.00**

### **Souris d'agneau et son jus, écrasé de pommes de terre et légumes**

*Lamb shank, mashed potatoes and vegetables*

*Lammkeule, Kartoffelpüree und Gemüse*

**CHF 35.00**

### **Cordon bleu de veau maison, fromage d'Anniviers et jambon à la truffe**

*Homemade veal cordon bleu with Anniviers cheese and truffle ham*

*Hausgemachter Cordon bleu aus Kalb, Anniviers-Käse und Trüffelschinken*

**CHF 45.00**

### **Médailon de cerf, sauce aux fruits rouges, tagliatelle et légumes**

*Deer medallion, red fruit sauce, tagliatelle and vegetables*

*Hirschmedaillon, Sauce aus roten Früchten, Tagliatelle und Gemüse*

**CHF 40.00**

# Les PIZZE

## Margherita

tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic, origan  
*Tomato, fior di latte mozzarella, olive oil, basil, oregano*  
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Olivenöl, Basilikum, Oregano

**Normale**      **Petite**  
**CHF 19.00**   **CHF 17.00**

## Margherita DOC

tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, huile d'olive, basilic, origan  
*Tomato, mozzarella di Bufala Campana DOP, olive oil, basil, oregano*  
Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olivenöl, Basilikum, Oregano

**CHF 22.00**   **CHF 20.00**

## Marinara

tomate, anchois, ail, olives taggiasche, basilic, origan  
*Tomato, anchovies, garlic, capers, Taggiasca olives, basil, oregano*  
Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Taggiascae Oliven, Basilikum, Oregano

**CHF 20.00**   **CHF 18.00**

## Anniviarde

tomate, mozzarella fior di latte, Anniviers, lardons, pommes de terre, champignons de Paris, oignons, origan  
*Tomato, fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, bacon, potatoes, mushrooms, onions, oregano*  
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Annivierskäse, Speckwürfel, Kartoffeln, Pilze, Zwiebeln, Oregano

**CHF 24.00**   **CHF 22.00**

## Carbonara

Mozzarella fior di latte, guanciale croustillant, sauce pecorino romano dop, oeuf  
*fior di latte mozzarella, crispy guanciale, pecorino romano sauce, egg*  
Mozzarella fior di latte, knusprig Guanciale und Pecorino romano Sosse, Ei

**CHF 25.00**   **CHF 23.00**

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)

# Les PIZZE

## Rocca Bianca

crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, lardons, oignons, miel, origan  
*Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, bacon, onionsss, honey,oregano*  
*Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Speckwürfel, Zwiebeln, Honig, Oregano*

**Normale**      **Petite**  
**CHF 24.00**   **CHF 22.00**

## Delicia

mozzarella fior di latte, crème de pistache, champignons, lardons, origan  
*Fior di latte mozzarella, pistachio cream, mushrooms, bacon, oregano*  
*Mozzarella fior di latte, Pistazien Creme, Pilzen, Speck, Oregano*

**CHF 26.00**   **CHF 24.00**

## Calabra

tomate, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, crème de nduja piquante et origan  
*Tomato, fior di latte mozzarella, Calabrese spianata, nduja spicy cream, oregano*  
*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Calabrese Spianata, scharfes Ndujacreme, Oregano*

**CHF 25.00**   **CHF 23.00**

## Europe

mozzarella fior di latte, crème de gorgonzola, jambon à la truffe, bolets, origan  
*Fior di latte Mozzarella, gorgonzola cream, truffle ham, boletus, oregano*  
*Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola Creme, Trüffel Schinken, Steinpilzen, Oregano*

**CHF 28.00**   **CHF 26.00**

## Tonno

tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, origan  
*Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, red onions, oregano*  
*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano*

**CHF 22.00**   **CHF 20.00**

## Nordique

crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, saumon fumé, oignons  
*Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, smoked salmon, onions*  
*Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Räucherlachs, Zwiebeln*

**CHF 27.00**   **CHF 25.00**

## Fromagère

mozzarella fior di latte, anniviers, scamorza fumée, copeaux de parmesan, origan  
*fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, smoked scarmorza, shaved parmesan, oregano*  
*Mozzarella fior di latte, Anniverskäse, geräuchter Scamorza, Parmesankäse, Oregano*

**CHF 24.00**   **CHF 22.00**

## Sfiziosa

tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan  
*Tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto, arugula, shaved parmesan, oregano*  
*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Rucola, Parmesankäse, Oregano*

**CHF 27.00**   **CHF 25.00**



# Les PIZZE

## Trilogia

sauce tomate cerise jaune, pesto maison, tomates cerises rouge et jaune, burratina pugliese, tomates séchées

*Cherry tomato sauce, pesto, red and yellow cherry tomatoes, burratina, dry tomatoes*

*Gelbkirschtomatensosse, Pesto, rote und gelbe kirschtomaten, burratina, getrocknete Tomaten*

**Normale**

**Petite**

**CHF 25.00 CHF 23.00**

## Calzone

tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, origan

*Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, oregano*

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Oregano*

**CHF 24.00**

-

## Calzone Bolognese

sauce bolognese maison, mozzarella fior di latte, épinards et ricotta

*Homemade Bolognese, fior di latte mozzarella, spinach and ricotta*

*Hausgemachte Bolognese, Mozzarella fior di latte, Spinat und Ricotta*

**CHF 26.00**

-

## Regina

tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, origan

*Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, oregano*

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Oregano*

**CHF 23.00**

**CHF 21.00**

## Hawaïenne

tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas, origan

*Tomato, fior di latte mozzarella, ham, pineapple, oregano*

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Oregano*

**CHF 24.00**

**CHF 22.00**

## Quatre saisons

tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, coeurs d'artichaut grillés, olives taggiasche, origan

*Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, grilled artichoke hearts, taggiasche olives, oregano*

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, gegrillte Artischocken, taggiasche Oliven, Oregano*

**CHF 23.00**

**CHF 21.00**

## Vegetariana

pesto, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, scamorza fumée, copeaux de parmesan, crumble de pain aromatisé, origan

*Pesto, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, smoked scamorza, shaved parmesan, herbed bread crumbs, oregano*

*Pesto, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Zucchini, Peperoni, geräucherter Scamorza, Parmesankäse, Brotcrumble, Oregano*

**CHF 23.00**

**CHF 21.00**

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)