

# ESPACE WEISSHORN

## TRADITIONAL STARTERS

VALAIS PLATTER	28,00
IGP dried meat, cured ham, Valais dried sausage, and IGP dry bacon.	
MOUNTAIN PLATTER	32,00
Valais platter accompanied by Anniviers AOP raclette cheese	
VALAIS IGP DRIED MEAT PLATTER	34,00

*All platters are served with pickled vegetables and rye bread.*

## COLD AND HOT STARTERS

MIXED SALAD WITH RAW VEGETABLES	12,00
SEASONAL SPROUT SALAD	18,00
Quinoa croquettes, raw and cooked vegetables, served with Anniviers honey vinaigrette.	
SOFT-BOILED ORGANIC EGG ON A BED OF SPINACH	22,00
Crispy pasta nest flavored with smoked paprika, raw mushroom salad, mornay sauce	
TENDER PORK BELLY FROM ST. GALLEN	26,00
Barbecued eggplants, sheep cheese, and caramelized Valais apricots.	
HERB-MARINATED SALMON FROM LOSTALLO	26,00
Cucumber, beetroot, and strawberry, Fully whisky emulsion, and garlic mayonnaise	
POTATO GNOCCHI	24,00
Vegetarian stew, mountain herbs, Anniviers tomme fondue, and summer truffles	

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## "LAND AND LAKES" DISHES

CARNAROLI RISOTTO 30,00  
Mountain saffron, mushroom powder, roasted hazelnuts, and  
smoked fera (fish)

APPENZEL LAMB SHANK 39,00  
Confit baby potatoes, braised green cabbage, lemon sabayon, rich  
celery and mustard jus

ALPSTEIN CHICKEN BALLOTINE 38,00  
Braised parsnips, barbecued peppers, and lightly sautéed pak choi

HÉRENS BEEF RIB-EYE STEAK 46,00  
Ginger carrot purée with lavender flowers, sautéed chanterelles,  
and red wine caramelized shallots

STEAMED WHITE TROUT FROM BREMGARTEN 38,00  
Variation of zucchini and its flower, mildly spicy sauce, and crispy  
dry bacon

### SIDES

White rice or plain penne 7,00

Garlic sautéed spinach 9,00

Sautéed daily vegetables 9,00

French fries 7,00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## DESSERTS AND DELICACIES

ALESSANDRA'S ESPACE WEISSHORN TIRAMISU	16,00
DESSERT OF THE DAY	14,00
WILD BERRY MOUSSE Lemon balm madeleine, strawberry sponge cake, and verbena sorbet	15,00
CARROT CAKE Apricots from Valais flavored with rosemary and lightly pan-fried, creamy white chocolate and hazelnut dessert	16,00
GOURMET TEA OR COFFEE	18,00
CHEESE PLATE Locally and internationally aged cheeses, served with homemade	18,00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

## CHILDREN'S MENU

### PENNE OR TAGLIATELLE

Tomato and basil sauce

16,00

Bolognese sauce

18,00

### ORGANIC BREADED CHICKEN TENDERS

with fries and salad

26,00

### BEEF HAMBURGER

with fries and salad

26,00

### GRILLED CATCH OF THE DAY

With choice of side

(White rice or vegetables of the day or fries or plain penne)

26,00

## CHILDREN'S DESSERT

### ICE CREAM SCOOPS

Flavors to choose from: chocolate, vanilla, apricot, strawberry,  
hazelnut, lemon, pistachio

4,00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

# ESPACE WEISSHORN

We are committed to using and enhancing high-quality local products, which is why we work closely with our suppliers :

La boucherie de la Vallée à Vissoie

La boulangerie Salamin à Grimentz

La brasserie WhiteFrontier

Distillerie Morand à Martigny

La fromagerie d'Anniviers à Vissoie

Les jus de fruits Opaline à Vétroz

Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

*Les prix s'entendent en francs suisses. TVA 8,1% comprise*