

ESPACE WEISSHORN

LES ENTRÉES «TRADITION»

PLANCHETTE VALAISANNE	28,00
viande séchée IGP, jambon cru, saucisse sèche du valais et lard sec IGP	
PLANCHETTE MONTAGNARDE	32,00
planchette valaisanne accompagnée de fromage à raclette AOP d'Anniviers	
PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS IGP	34,00

Toutes les planchettes sont accompagnées de légumes vinaigrés et pain seigle

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

SALADE DE POUSSÉS DE SAISON	18,00
croquettes de quinoa, légumes crus et cuits, servi avec une vinaigrette au miel d'Anniviers	
ŒUF DE POULE BIO MOELLEUX SUR UN LIT D'ÉPINARD	22,00
nid de pâtes croustillantes aromatisées au paprika fumé, salade de champignons crus, sauce mornay	
POITRINE DE PORC DE SAINT-GALL FONDANTE	26,00
aubergines au barbecue, fromage de brebis et abricots du Valais caramélisés	
SAUMON TESSINOIS DE LOSTALLO MARINÉ AUX HERBES	26,00
concombre, betterave et fraise, émulsion au whisky de Fully et mayonnaise à l'ail	
GNOCCHI DE POMME DE TERRE	24,00
ragoût végétarien, herbes de montagne, fondue de tomme d'Anniviers et truffes d'été	

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

PLATS << TERRE ET LACS >>

RISOTTO CARNAROLI 30,00
safran de montagne, poudre de champignons, noisettes torréfiées et
fera fumé

SOURIS D'AGNEAU D'APPENZELL 39,00
pomme de terre grenaille confite, chou vert braisé, sabayon au
citron, jus corsé de céleri et moutarde

BALLOTINE DE POULET DE L'ALPSTEIN 38,00
panais braisés, barbecue de poivrons et pakchoï légèrement sautés

ENTRECÔTE DE BŒUF D'HÉRENS 46,00
purée de carottes au gingembre et fleur de lavande, chanterelles
sautées et échalotes confites au vin rouge

TRUITE BLANCHE DE BREMGARTEN À LA VAPEUR 38,00
variation de courgettes et sa fleur, sauce légèrement piquante et
lard sec croustillant

ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc ou penne nature 7,00

Epinards sautés à l'ail 9,00

Légumes du jour sautés 9,00

Salade verte 9,00

Portion de frites 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 ET GOURMANDISES

LE TIRAMISU ESPACE WEISSHORN D'ALESSANDRA	16,00
DESSERT DU JOUR	14,00
MOUSSE AUX FRUITS DES BOIS madeleine à la mélisse, sponge cake à la fraise et sorbet à la verveine	15,00
GÂTEAU DE CAROTTES abricots du valais parfumés au romarin et légèrement poêlés, crémeux au chocolat blanc et aux noisettes	16,00
THÉ OU CAFÉ GOURMAND	18,00
ASSIETTE DE FROMAGES affinés d'ici et d'ailleurs, confiture maison	18,00

MENU ENFANT

PENNE OU TAGLIATELLE sauce tomate et basilic	16,00
sauce bolognaise	18,00
AIGUILLETES DE POULET BIO PANÉES avec frites et salade	26,00
STEAK HACHÉ DE BŒUF avec frites et salade	26,00
POISSON DU MOMENT À LA PLANCHA avec choix d'accompagnement (Riz blanc ou légumes du jour ou frites ou penne nature)	26,00

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

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

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