





Venison meat pie with homemade pickles

16.- CHF

Velouté de courge, coco et citron lime

Cream of squash, coconut, and lime soup

10.- CHF

Saladine automnale, tête de moine et poire

Autumn salad, cheese, and pear

12.- CHF

Oeuf parfait et champignons tombés au beurre

Perfect egg and mushrooms sautéed in butter 16.- CHF



RiDs

Filet de poulet suisse en chapelure de corn flakes frites et petits légumes 16.- CHF Tartare de Boeuf à ma façon frites en pelure et pain de mie grillé, saladine

Chef's beef tartare with french fries, toasts & salad 37.- CHF

Civet de cerf grand-mère

Venison stew

32.- CHF

Médaillon de cerf, pistache et basilic, jus au cassis

Venison medallions
with pistachios and basil,
served with a blackcurrant sauce
39.- CHF

Filet de boeuf Rossini, fagots d'haricots réduction merlot échalotes

> Rossini beef fillet, bean bundles

55.- CHF

Risotto aux bolets et vin des glaciers

29.-CHF

Risotto with porcini mushrooms and white wine





Crème brûlée selon inspiration

10.- CHF

Variation autour de la poire et de la châtaigne

16.- CHF

Tiramisu à la courge et Baileys

15.- CHF

Café Gourmand

de notre pâtissier

15.- CHF

Sorbet Valaisan

Sorbet Williams

13.- CHF

: Nos arômes de glace :

Vanille, Café, Chocolat,

Caramel, Abricot, Citron,

Poire, Fruits rouges

Supplément chantilly 1.50 CHF

3,80 CHF La boule

LES INCONTOURNABLES

Planchette de la Poste

29.- CHF

Rösti maison

avec saucisse à l'abricot et romarin fromage gratiné

Home-made rösti with apricot sausage and cheese

26.-CHF

Fondue au fromage

aux herbes d'alpages (dès. 2 personnes)

26.- CHF

Caquelon de la Poste

(dès 2 personnes)

Viande de bœuf assaisonnée à cuire dans notre bouillon maison, servie avec salade verte, pommes frites et sauces

45.- CHF



"Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.