



## Entrées

FOOD

# MENU



## Plats

Ris de veau croustillants,  
chutney d'ananas et oignon rouge

Crispy veal sweetbreads,  
pineapple and red onion chutney 19.- CHF

Velouté de riz au miso et citron vert

Rice velouté with miso and lime 13.- CHF

Gravlax de saumon  
vinaigrette jalapenos,  
oranges et concombres

18.- CHF

salmon gravlax

Jalapeno and orange vinaigrette, cucumbers

Poireaux au nori, vinaigrette kalamansi  
caviar végétal et purée d'oignon

16.- CHF

Leeks with nori, calamansi vinaigrette  
vegan caviar and onion purée

Saladine hivernale

12.- CHF

Winter salad

## KiDs

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 toasté, salade

Chef's beef tartare  
with french fries, toasts & salad 38.- CHF

Joue de boeuf braisée au Merlot,  
betterave jaune rôtie  
et pomme mousseline 34.- CHF

Braised beef cheek in Merlot,  
roasted yellow beet and potato mousseline

Filet de maigre beurre blanc,  
oeufs de poisson ciboulette  
et riz noir 36.- CHF

Meagre fillet with beurre blanc,  
fish roe pearls and black rice

Ravioles bio d'épeautre  
et courge, crème de chèvre au miel

Organic spelt and pumpkin ravioli,  
goat cheese cream with honey 29.- CHF

Vol-au-vent de volaille et ris de veau  
aux morilles,  
accompagné de sa sauce Albuféra

Chicken and veal sweetbreads vol-au-vent  
with morels in a creamy foie gras sauce 39.-CHF

petites  
douceurs



# MENU

Crème brûlée selon inspiration

10.- CHF

Esquimau passion, vanille  
de la Réunion et dacquoise coco

16.- CHF

Mousse chocolat-tonka,  
sphères moelleuses aux épices,  
gingembre confit

16.- CHF

Café Gourmand

de notre pâtissier

16.- CHF

Sorbet Valaisan

Sorbet Williams

14.- CHF

: Nos arômes de glace :

Vanille, Café, Chocolat, Mandarine,  
Caramel, Abricot, Citron, Chartreuse ,  
Poire, Fruits rouges, Crème Bulgare

Supplément chantilly 1.50 CHF

3,80 CHF La boule

## LES INCONTOURNABLES

Planchette de la Poste

29.- CHF

Rösti maison

saucisse à rôtir abricot-romarin  
fromage gratiné

Home-made rösti

with leek sausage and cheese

26.-CHF

Fondue au fromage

aux herbes et fleurs d'alpages

(dès. 2 personnes) 28.- CHF  
P P

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  
P P

„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.