



Entrées

FOOD MENU



Plats

Ris de veau croustillants,
asperges et crémeux à l'ail des ours

Crispy veal sweetbreads,
asparagus and wild garlic cream 20.- 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

Braisé de veau
aux légumes printaniers,
morilles et pommes grenailles

40.- CHF

Braised veal, spring vegetables,
morel mushrooms and baby potatoes

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

Mignon de porc
au miel d'Anniviers et soja,
polenta rôtie

Pork tenderloin
with Anniviers honey and soy glaze,
roasted polenta

42.-CHF

petites
douceurs



MENU

Crème brûlée selon inspiration

10.- CHF

Esquimau passion, vanille
de la Réunion et dacquoise coco

16.- CHF

Mousse de fromage frais ,
gel de carotte et sorbet poire

16.- CHF

Café Gourmand

de notre pâtissier

16.- CHF

Sorbet Valaisan

Sorbet Williams

14.- CHF

: Nos arômes de glace :

Vanille, Café, Chocolat,

Caramel, Abricot, Citron, Charteuse

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

avec saucisse à rôtir aux abricots
et romarin, fromage gratiné

Home-made rösti

with apricot sausage and cheese

26.-CHF

Fondue au fromage

aux herbes 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.