

## BIENVENUE AU CHALET

### À L'APÉRITIF ET À PARTAGER

---

**STICKS AU FROMAGE À RACLETTE D'ANNIVIERS**

Fromage à raclette d'Anniviers pané 3, 5 ou 7 pièces.

4/6,5/9 CHF

**PETITE OU GRANDE PLANCHETTE VALAISANNE**

Assortiment de viandes séchées de la Salaison d'Anniviers.

18/29 CHF

**PETITE OU GRANDE ASSIETTE DE VIANDE SECHÉE**

Viande de bœuf séchée de la Salaison d'Anniviers.

20/32 CHF

**FOCCACIA À L'AIL (minimum 2 pers)**

Pâte à pizza à l'ail, tomates fraîches et mozzarella.

18 CHF

### LES ENTRÉES

---

**PETITE OU GRANDE SALADE VERTE**

Servie avec une vinaigrette maison

4,5 / 8,5 CHF

**PETITE OU GRANDE SALADE MÊLÉE**

Salade verte et crudités, Servies avec une vinaigrette maison

7 / 12 CHF

**SALADE MONTAGNARDE**

Salade mêlée, croutons, lard, fromage d'Anniviers, oignons frits, œuf poché

14 CHF

**SALADE AU CHÈVRE CROUSTILLANT**

Salade mêlée, Croustillant de chèvre au pesto, tomates séchées, noix

15 CHF

**SOUPE À L'OIGNON**

Soupe à l'oignon faite maison accompagné de toasts gratinés

12 CHF

**VELOUTÉ DU MOMENT**

Selon les légumes de saison et l'envie de la Cheffe

13 CHF

### LES CROÛTES AU FROMAGE

---

**LA CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS**

Pain fait Maison grillé, Vin blanc du Valais, Fromage d'Anniviers

19 CHF

**LA CROÛTE COMPLÈTE**

Croûte au Fromage d'Anniviers, Jambon cru, Œuf au plat

23 CHF

---

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS FORCÉMENT  
LE PLUS CHER, MAIS CELUI QU'ON PARTAGE »  
GEORGES BRASSENS

Le personnel se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies. Prix Net TVA 7.7%

## LES PLATS DU CHALET

---

<b>TARTARE DE BŒUF(CH) TRADITIONNEL COUPÉ AU COUTEAU</b> Servi avec Frites Maison, Toasts et Salade	<b>32 CHF</b>
<b>TARTARE DE BŒUF(CH) ITALIEN COUPÉ AU COUTEAU</b> Pesto, Tomates Séchées et Parmesan, Servi avec Frites Maison, Toasts et Salade Verte	<b>35 CHF</b>
<b>MIJOTÉ DE PORC(CH) AUX POMMES</b> Sauce Flambée au Calvalais, Garniture au choix	<b>27 CHF</b>
<b>BURGER DU SKIEUR</b> Steak haché d'Hérens, Fromage d'Anniviers, Lard, Oignons Frits, Tomates Séchées, salade, Sauce de la Cheffe. Servi avec Frites maison et salade verte	<b>29 CHF</b>
<b>FILET DE TRUITE CUIT À BASE TEMPÉRATURE</b> Beurre à l'aneth et aux agrumes. Garniture au choix	<b>36 CHF</b>
<b>« ANNIFLETTE » DU CHALET</b> Tartiflette au fromage d'Anniviers, lardons et oignons	<b>28 CHF</b>
<b>LA PIÈCE DU BOUCHER(CH)</b> Sauce au Bleu et à l'Echalotes ou Beurre maître d'hôtel. Garniture au choix	<b>42 CHF</b>
<b>LES GARNITURES AU CHOIX</b> Frites Maison, Purée de Légumes, Pâtes fraîches, Poêlée de légumes ou Pomme de terre vapeur	<b>1.50 CHF par supplément</b>

## LES FONDUES DE LA FROMAGERIE D'ANNIVIERS (MIN 2 PERS)

---

<b>FONDUE AU FROMAGE NATURE</b> Vacherin, Gruyère, Fromage d'Anniviers	<b>25 CHF/Pers</b>
<b>FONDUE À L'ABRICOTINE</b> Fondue au fromage Nature arrosée à l'abricotine MORAND	<b>28 CHF/Pers</b>
<b>FONDUE À LA TOMATE</b> Fondue au fromage Nature à la Sauce Tomate. Servi avec des Pommes de terre	<b>28 CHF/Pers</b>
<b>SOIRÉE RACLETTE TOUS LES MARDIS SOIRS</b> La Portion À discrétion	<b>5 CHF 30 CHF</b>

---

« LA CUISINE EST LE CŒUR DU RESTAURANT, LE SERVEUR SES BRAS,  
LES CLIENTS SON ÂME »  
RODOLPHE LECOMTE

Le personnel se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies. Prix Net TVA 7.7%

## LES PÂTES ET RISOTTO

---

### LES PÂTES FRAICHES

Au Pesto, Jambon cru, Tomates Séchées	25 CHF
À la Tomate	21 CHF
Crème, Oignons frits, Lardons et Raclette	22 CHF

### LASAGNE AU FOUR MAISON

24 CHF

### RISOTTO AU PARMESAN

Aux Morilles	30 CHF
Basilic, Jambon cru et Tomates Séchées	27 CHF

## LES PIZZAS

---

### ILLHORN 2117M

Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Olives, Origan

16 CHF

### TOUNOT 3017M

Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Jambon Cuit, Champignons Frais, Olives, Origan

18 CHF

### BELLA-TOLA 3024M (CALZONE)

Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Jambon Cuit, Champignons Frais, Œuf, Origan

19 CHF

### BECS DE BOSSON 3149M

Crème fraîche, Mozzarella, Champignons Frais, Lard, Chèvre, Oignons frits

20 CHF

### DIABLONS 3609M

Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Poivrons confits, Chorizo, Tomate séchées

21 CHF

### OBERGABELHORN 4063M

Crème Fraîche, Mozzarella, Chèvre, Miel, Noix, Rucola

21 CHF

### BISHORN 4153M

Sauce Tomate Maison, Mozzarella, Raclette d'Anniviers, Chèvre, Parmesan.

22 CHF

### ZINAL ROTHORN 4221M

Sauce tomate Maison, Mozzarella, Jambon cru, Parmesan, Tomates séchées, Rucola

23 CHF

### DENT BLANCHE 4357M

Crème fraîche, Mozzarella, Truite fumée, Tomates séchées, Parmesan, Olives, Rucola

23 CHF

### CERVIN/MATTERHORN 4478M(CALZONE)

Crème fraîche, Mozzarella, Truite fumée, Champignons Frais, Poivrons confit, Parmesan, Œuf

24 CHF

### WEISSHORN 4505M

Sauce tomate Maison, Mozzarella, Raclette d'Anniviers, Viande séchée, Abricot sec, Rucola

25 CHF

---

« LA PÂTE À PIZZA EST FAITE MAISON »  
LA CHEFFE DE CUISINE

Le personnel se tient à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies. Prix Net TVA 7.7%

## LE MENU ÉNFÀNN (jusqu'à 12 ans) 15 CHF

---

UN PETIT VERRE DE SIROP AU CHOIX

---

PIZZA JAMBON CUIT, FROMAGE

OU

STEACK HACHÉE, FRITES MAISON OU LÉGUMES

OU

PÂTES FRAICHES À LA SAUCE TOMATE

---

UNE BOULE DE GLACE

OU

UN FONDANT AU CHOCOLAT

## LES DESSERTS

---

**TIRAMISU DU MOMENT**

Selon les Envies de la Cheffe et la saison. Voir Ardoise

9 CHF

**TARTE AU JOHANNISBERG**

Tarte à la crème parfumée au Johannisberg

7 CHF

**TARTE D'AUTOMNE AUX POMMES**

Tarte aux pommes caramélisées au miel et noix

8 CHF

**DESSERT DU CHALET**

Mousse au Fromage frais et citron vert, Cœur coulant à la myrtille, sur son biscuit

11 CHF

**POIRES POCHÉES AU VIN ET SON CHRUCHELE**

Poires Pochées au Vin rouge du Valais et croustillant à l'eau de vie et au vin

12 CHF

**FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR À L'ABRICOT**

Gâteau au Chocolat et Petit Suisse, Garni d'un incère à l'abricot

12 CHF

---

« LA GASTRONOMIE EST L'ART DE MELANGER LES  
INGRÉDIENTS POUR CRÉER DU BONHEUR »  
THEODORE ZELDIN

Le  
personnel  
se tient à  
votre  
disposition  
pour toutes  
questions  
concernant  
les allergies.  
Prix Net  
TVA 7.7%