

NOS FOURNISEURS LOCAUX

Notre philosophie est d'utiliser les produits locaux quand cela est possible, afin de mettre en valeur la qualité et la variété des produits disponibles dans le Val d'Hérens et la région du Valais. Tous nos plats sont faits maison et préparés par nos soins, afin d'offrir à notre clientèle le meilleur de notre terroir.

LES DEVINS. FAMILLE GRÜNENFELDER. HÉRÉMENCE (2.7KM)

Les Devins est une entreprise agricole indépendante dirigée par la famille Grünenfelder. Elle cultive plus de 60 hectares de terres réparties sur 3 sites de la région. Il est pleinement exploité selon les normes strictes de Bio Suisse et comprend un secteur arboricole et de baies, un secteur de plantes aromatiques et un pour l'élevage de bovins, de moutons et de chèvres. Le site principal est situé dans la commune d'Hérémente et comprend les pâturages ainsi que les prairies de foin pour une superficie d'environ 46 hectares.
www.lesdevins.ch

BOUCHERIE FAVRE & SIERRO, HÉRÉMENCE (4.8KM)

Stéphane Sierro est notre boucher local basé au village d'Hérémente et nous travaillons avec lui pour la plupart des viandes que nous avons au menu, y compris le fameux bœuf Fleur d'Hérens. Il fait toutes nos viandes séchées pour notre Assiette Valaisanne dans son propre séchoir. Nous pouvons sembler biaisés, mais ses produits sont parmi les meilleurs de la région, en particulier le bœuf séché Fleur d'Hérens!

FERME DE CHAMPASSE. FAMILLE MOREND-GAILLARD. EUSEIGNE (8.8KM)

Cette ferme est située dans le quartier voisin d'Euseigne et a été achetée par François Morend en 1989. Elle se situe à 8,8 km du centre et produit d'excellents fromages certifiés Val d'Hérens et certains bénéficient du label AOC, comme son fromage à Raclette. La riche flore de cette région alpine et la méthode de production traditionnelle confèrent à ce fromage un goût typique et corsé.
www.champasse.ch

RANCH MARAGNÈNES. FAMILLE VUISOZ. SION (13.1KM)

Cette ferme locale se trouve juste au-dessus de la ville de Sion sur la route d'Hérens et dispose d'une gamme de fruits et légumes cultivés maison. Le père, Roger Vuissoz, fait beaucoup de digestifs et de liqueurs avec les produits qui poussent à la ferme et dans les vergers. Nous proposons ses eaux de vie de poires et d'abricots et ses liqueurs de fruits. Il fait de délicieux jus de fruits, notre préféré est le nectar d'abricot - c'est divin!
www.ranch.ch

CHRISTOPHE VUISOZ, SION (13.1KM)

Christophe élève du bœuf Charolais dans les champs des mayens d'Eens sur la commune de Saint-Martin et sur l'alpage de Vente dans le Val d'Hérens. Ses vaches paissent de la fin mai à la fin septembre avec des herbes à haute valeur nutritionnelle et aromatique. Tous les veaux sont nourris par leur mère et élevés dans des parcs libres. Il finit d'engraisser les jeunes animaux avec des céréales et du foin cultivés par la famille. Toute la viande est rassie naturellement.
www.ranch.ch

ALPAGE DE MANDELON (14.9KM)

L'Alpage de Mandelon peut être vu depuis notre terrasse. C'est un pâturage de haute montagne où les vaches broutent et produisent des fromages exceptionnels dont le Sérac, la Raclette et la Tomme. Le sérac est fabriqué à partir de lactosérum, un sous-produit de la fabrication du fromage et se distingue par son aspect crémeux et frais. Onctueux et doux en bouche, il peut être mangé en toute occasion; on l'utilise en salade mais aussi pour faire de délicieux cheesecakes au four.
www.mandelon.ch

WINSLOW BREW CO. MARTIGNY (46.9KM)

Winslow Brew Co. est une nouvelle micro-brasserie basée à Martigny. Le fondateur, Gareth Chandler produit trois bières; une blonde appelée Alias, une bière ambrée appelée Ombre et une bière blanche appelée Sahib. Le secret de sa bière réside dans l'eau des montagnes et dans une combinaison de différents houblons.
www.winslowbrewco.com

MOKO COFFEE. BEX (61.2KM)

Originaire de Nouvelle-Zélande, Deborah Christensen a accumulé 13 ans d'expérience en œnologie pour se consacrer à son autre passion... la torréfaction du café. Un art oublié, qui trouve sa renaissance dans le Nouveau Monde, et que Deborah et son mari Dominique ravivent aussi ici en Suisse. Son but est de perpétuer l'art de la torréfaction maison afin d'offrir un café au goût exceptionnel. Deborah torréfie les fèves à la main en petits lots. Cela permet d'adapter la méthode de torréfaction à chaque type de café afin d'en extraire les meilleurs arômes.
www.mokocoffee.ch

OUR LOCAL SUPPLIERS

Our philosophy is to use local produce when ever possible to showcase the quality and variety of products available in the Val d'Herens and the wider Valais region. Everything is made on-site to provide our customers with the best quality dishes and the freshest of flavours.

LES DEVINS. FAMILLE GRÜENFELDER. HÉRÉMENCE (2.7KM)

Les Devins is an independent farming company run by the Grünenfelder family. It grows organic fruits, vegetables and herbs over 60 hectares of land across 3 sites in the area. It is fully exploited to Bio Suisse's strict standards and includes an arboreal and berry sector, an aromatic plant sector and the breeding of cattle, sheep, and goats. The main site is located in the municipality of Hérémente and encompasses its pastures as well as hay meadows on an area of about 46 hectares.

www.lesdevins.ch

BOUCHERIE FAVRE & SIERRO, HÉRÉMENCE (4.8KM)

Stephane Sierro is our local butcher based in the village of Hérémente and we use him for most of the meats we have on the menu, including the famous Fleur d'Hérens beef. He also makes all of our dried meats for our Assiette Valaisannes in his own drying chamber or 'séchoir'. We may sound bias, but they really are some of the best in the area, in particular the Fleur d'Hérens dried beef!

FERME DE CHAMPASSE. FAMILLE MOREND- GAILLARD. EUSEIGNE (8.8KM)

This farm is located in neighboring Euseigne and was bought by François Morend in 1989. It is closer to us than 8.8km as the crow flies and produces some excellent Val d'Hérens certified cheeses. Some also benefit from the AOC label, such as his Raclette cheese. The rich flora of this Alpine region and the traditional production methods used gives this cheese a decisive influence on the typical and full-bodied taste.

www.champasse.ch

RANCH MARAGNÈNES. FAMILLE VUISOZ. SION (13.1KM)

This local farm sits just above the city of Sion on the route d'Hérens and has a range of home grown fruits and vegetables. The father, Roger Vuissoz, makes many digestifs (Eau de Vies) and liquors from the produce he grows on the farm and in the orchards. We stock both their pear and apricot eau de vies and fruit liqueurs. He also makes some delicious fruits juices, our favourite is the apricot nectar – it is divine!

www.ranch.ch

CHRISTOPHE VUISOZ, SION (13.1KM)

Christophe rears charolais beef in the fields of Eens mayens in the commune of St-Martin and on the alp of Vendes in the Val d'Hérens. His cows graze from the end of May until the end of September with grass of high nutritional and aromatic value. All the calves are fed by their mothers and are bred in free stalls and on bed of straw to ensure the well being of the animals. He finishes fattening the young animals with cereals and hay grown by the family. All the meat is matured naturally.

www.ranch.ch

ALPAGE DE MANDELON (14.9KM)

The Alpage of Mandelon can be seen from our terrace. It is a high mountain pasture where cows graze freely producing some exceptional cheese including Sérac, Raclette and La Tomme. Sérac is made from whey, a by-product of cheese making and is distinguished by its creamy and fresh appearance. Unctuous and sweet on the palate, it can be eaten on any occasion; we use it in salads but also to make a delicious baked cheesecake.

www.mandelon.ch

WINSLOW BREW CO. MARTIGNY (46.9KM)

Winslow Brew Co. is a new local micro-brewery based in Martigny. Founder, Gareth Chandler produces two beers; a blonde called Alias and an amber beer called Ombre. The secret to his beer his the use of fresh mountain water with a combination of different hops.

www.winslowbrewco.com

MOKO COFFEE. BEX (61.2KM)

Originally from New Zealand, Deborah Christensen has decided to showcase her 13 years of experience in oenology in order to devote herself to her other passion ... the roasting of coffee. A forgotten art, which finds its rebirth in the New World, and that Deborah and her husband Dominique also revive here in Switzerland. Her goal is to perpetuate the art of homemade roasting in order to offer her customers a coffee with exceptional taste. Deborah roasts the beans by hand in small batches. This makes it possible to adapt the mode of roasting to each type of coffee in order to extract the best aromas as well as ensuring quality by choosing fine and carefully grown coffee beans.

www.mokocoffee.ch

Origins of the meat: Beef, lamb and dried meats - Valais, pork and chicken - Swiss, Duck - France

ENTREES ET SALADES

Salade verte (V, gf, df)

Green salad
Grüner Salat

6

Salade mêlée (V, gf, df)

Mixed salad
Gemischter Salat

8

Soupe à l'oignon avec croûtons au Gruyère

French onion soup with Gruyere cheese croutons
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käsecroutons

13

Salade de spaghettis de courgettes, pesto, noix de pin, épinards et sésame (V, n, gf)

Courgette spaghetti, pesto, pine nuts, spinach and sésame cheese
Zucchini-Spaghetti, Pesto, Pinienkernen und Spinat-Salat mit Sésame Käse

13/25

Bruschetta aux écrevisses, yaourt à l'aneth et au citron et huile de livèche

Crayfish bruschetta with dill and lemon yogurt and lovage oil
Langustenbruschetta mit Dill- und Zitronenjoghurt und Liebstöckelöl

18

Terrine de canard confit avec purée d'orange et poudre d'olive noire (gf, df)

Confit duck terrine with orange puree and black olive powder
Confit-Enten-Terrine mit Orangenpüree und schwarzem Olivenpulver

19

Clé diététique:

Dietary key:

Diät-Info:

n - contient des noix

n - contains nuts

n - enthält Nüsse

df - sans produits laitiers

df - dairy free

df - milchfrei

gf - sans gluten/blé

gf - gluten/wheat free

gf - Gluten/ Weizen frei

PLATS PRINCIPAUX

Croustillant de porc avec pommes purée, chou frisée et sauce aux pommes (gf)
Crispy pork belly, with mashed potatoes, Savoy cabbage and apple sauce
Knuspriger Schweinebauch mit Kartoffelpüree, Wirsing und Apfelsauce

34

Tagliata de filet de boeuf avec pommes de terre nouvelles à l'ail, roquette, Parmesan et huile d'olive (gf)

Tagliata of beef filet with garlic new potatoes, rocket and Parmesan and olive oil
Tagliata vom Rinderfilet, Knoblauchkartoffeln, Rucola, Parmesan und Olivenöl

42

Fleur d'Hérens «Ossobuco» - Moelle osseuse rôtie avec risotto au safran et gremolata
"Ossobuco" Fleur d'Hérens - Roasted bone marrow with saffron risotto and gremolata
"Ossobuco" Fleur d'Hérens - Gebratenes Knochenmark mit Safranrisotto und Gremolata

39

Tajine d'agneau «Val des Dix» avec couscous aux herbes (n, df)
Tagine of lamb from the 'Val des Dix' with herb couscous

Lamm 'Val des Dix' Tagine mit Kräuter-Couscous

36

Curry de pommes de terre, citrouilles et noix de cajou avec lait de coco et huile de coriandre (V, gf, df, n)

Potato, pumpkin and cashew curry with coconut milk and coriander oil
Kartoffel-Kürbis-Cashew-Curry mit Kokosmilch und Korianderöl

26

Poisson du jour

Fish of the day

Tagesfisch

prix du jour

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte/ Green salad/ Grüner salat (gf,df)

6

Salade mêlée/ Mixed salad/ Gemischter salat (gf,df)

8

Frites faites maison/ Homemade chips/ Pommes (gf,df)

8

Légumes à la vapeur/ Steamed mixed vegetables/ Gedünstetes buntes Gemüse
(gf)

SPECIALITIES VALAISANNES ET SUISSE

Assiette Valaisanne (petite/grande)

Dried Valais meats and cheeses, Pain de Seigle AOP, pickled onions & cornichons
Walliser Teller – Trockenfleisch und verschiedenen Käsesorten, Roggenbrot und Gurken

13/26

Assiette de viande séchée (Race d'Hérens) (petite/grande)

Platter of local dried Val d'Hérens beef
Teller mit Trockenfleisch aus dem Val d'Hérens

15/29

FONDUE

Fondue au fromage

Cheese fondue

Käsefondue

24 (par personne)

Fondue aux herbes bio des Devins. Famille Grünenfelder, Hérémece

Cheese fondue with local bio herbs

Käsefondue mit Kräutern

26 (par personne, min. 2)

Fondue à la truffe

Cheese fondue with truffle

Käsefondue mit Trüffeln

28 (par personne, min. 2)

DESSERTS

Crème brûlée du mois (gf)

Crème brûlée of the month

Crème Brûlée des Monats

9

Panna cotta à la noix de coco et à la mangue avec ananas caramélisé et vanille

Coconut and mango pannacotta with caramelised pineapple and vanilla

Kokos-Mango PannaCotta mit karamellisierter Ananas und Vanille

11

Crèmeux au chocolat avec sauce caramel et citron vert

Chocolate cremeux with lime butterscotch sauce

Schokoladencremeux mit Limetten-Butterscotch-Sauce

14

Pain perdu "pudding" aux cerises et amandes

Cherry and almond bread and butter pudding

Kirsch- und Mandelbrot und Butterpudding

11

Café Gourmand - un assortiment de nos desserts avec thé ou café

Café Gourmand - an assortment of our desserts with tea or coffee

Kaffee Gourmand - eine Auswahl unserer Desserts mit Tee oder Kaffee

15

FROMAGE

Choix de fromages Suisses, Pain de Seigle AOP, cornichons et oignons

Choice of Swiss cheeses, Pain de Seigle AOP, pickled onions & cornichons

Auswahl von Schweizer Käse mit drei käsesorten, roggenbrot und gurken

Bleu du Valais, Tomme d'Euseigne, Vieux Gryuère,

Raclette, Vieux Raclette

3 fromages - 15

4 fromages - 18

5 fromages - 21

GLACES ET SORBETS MAISON

Crèmes Glacées

Vanille, chocolat, café, caramel, pistache

Sorbets

Fruits des bois, abricot, mangue (gf)

4 par boule

Homemade Ice Creams

vanilla, chocolate, coffee, caramel, pistachio

Homemade Sorbets

fruits of the forest, apricot, mango (gf)

4 per ball

Selbst gemachtes Eis

- Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Pistazien

Hausgemachte Sorbets

Waldfrüchte, Aprikose, Mango (gf)

4 pro Kugel

LE BOIS S

MENU POUR LES ENFANTS

LES ENFANTS (moins de 10 ans)

Pâtes nature avec beurre et Parmesan Plain pasta with butter and Parmesan Teigwaren mit Butter und Parmesankäse	10
Pâtes avec sauce tomate et basilic Pasta with tomato and basil sauce Pasta mit Tomaten und Basilikum-Sauce	13
Spaghettis carbonara Spaghetti carbonara Spaghetti Carbonara	13
Nuggets de poulet, frites et salade Chicken nuggets with chips and salad Chicken Nuggets mit Pommes und Salat	13

POUR LES ENFANTS (10 -15 ans)

Pâtes nature avec beurre et Parmesan Plain pasta with butter and Parmesan Teigwaren mit Butter und Parmesankäse	15
Pâtes avec sauce tomate et basilic Pasta with tomato and basil sauce Pasta mit Tomaten und Basilikum-Sauce	18
Spaghettis carbonara Spaghetti carbonara Spaghetti Carbonara	18
Nuggets de poulet, frites et salade Chicken nuggets with chips and salad Chicken Nuggets mit Pommes und Salat	18

Si vos enfants préfèrent choisir un plat de notre menu, nous pouvons leurs proposer une demi-portion à moitié prix.

If your children would prefer to choose a main meal from the à la carte menu we can make a half portion and half the price shown on the menu.

Wenn Ihre Kinder lieber ein Gericht aus unserer Speisekarte wählen, können wir ihnen eine halbe Portion zum halben Preis anbieten.