

LE BOIS SAUVAGE

Menu du Dîner

WiFi - Guests
Mot de passe:
boissauvage15

ENTREES ET SALADES

Salade verte	Green salad/ Grüner Salat (gf, df)	6
Salade mêlée	Mixed salad/ Gemischter Salat (gf, df)	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, noix de pin, épinards et sérac (V, n)	Courgette spaghetti, pine nuts and spinach salad with sérac cheese Zucchini-Spaghetti, Pinienkerne und Spinat-Salat mit Serac Käse	13/25
Bruschetta aux écrevisses, yaourt à l'aneth et au citron et huile de liveche	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

PLATS

'Racliflette' - pommes de terres nouvelles, lard fumé, crème et oignons	'Racliflette' - new potatoes, smoked bacon, cream and onions 'Racliflette' - neue Kartoffeln, geräucherter Speck, Sahne und Zwiebeln	23
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, Parmesan & olive oil Tagliata vom Rinderfilet, Knoblauchkartoffeln, Rucola, Parmesan und Olivenöl	42
Cannellonis aux épinards et fromage Serac, poivrons grillés et sauce tomate à la sauge (V, n)	Cannelloni pasta with spinach and serac cheese, roasted pepper and tomato sauce with sage Cannelloni-Nudeln mit Spinat und Serac-Käse, gebratenem Pfeffer und Tomatensauce mit Salbei	21
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
Cuisse de poulet confite aux haricots blancs et au chorizo	Confit chicken leg with white beans and chorizo Confit Hühnerbein mit weißen Bohnen und Chorizo	29
Poisson du jour	Fish of the day Tagesfisch	prix du jour

Clé diététique:	n - contient des noix	df - sans produits laitiers	gf - sans gluten/blé
Dietary key:	n - contains nuts	df - dairy free	gf - gluten/wheat free
Diät-Info:	n - enthält Nüsse	df - milchfrei	gf - Gluten/ Weizen frei

HIVER 2018/19

SUISSE

Assiette Valaisanne (petite/grande)	13/26
Dried Valais meats and cheeses, Pain de Seigle AOP, pickled onions & cornichons Walliser Teller – Trockenfleisch und verschiedenen Käsesorten, Roggenbrot und Gurken	
Assiette de viande séchée (Race d'Hérens) (petite/grande)	15/29
Platter of local dried Val d'Hérens beef/ Teller mit Trockenfleisch aus dem Val d'Hérens	
Fondue au fromage	24 p/p
Cheese fondue/ Käsefondue	
Fondue aux herbes bio des Devins. Famille Grünenfelder, Hérémece	26 p/p
Cheese fondue with local bio herbs Käsefondue mit Kräutern	
Fondue à la truffe (min. 2 personnes)	28 p/p
Cheese fondue with truffle/ Käsefondue mit Trüffeln	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	Chips/ Pommes (gf)	7
Légumes à la vapeur	Steamed mixed vegetables/ Gedünstetes buntes Gemüse (gf)	7
Pain	Bread/ Brot	4

DESSERTS

Assiette de trois fromages Suisse avec Pain de Seigle AOP, cornichons et oignons	15
Platter of three Swiss cheeses with Pain de Seigle AOP, pickled onions & cornichons Schweizer Käseplatte mit drei Käsesorten, Roggenbrot und Gurken	
Crème brûlée du mois (gf)	9
Crème brûlée of the month Crème Brûlée des Monats	
Panna cotta à la noix de coco et à la mangue avec ananas caramélisé et vanille	11
Coconut and mango pannacotta with caramelised pineapple and vanilla Kokos-Mango-Panna Cotta mit karamellisierter Ananas und Vanille	
Crèmeux au chocolat avec sauce caramel et citron vert	14
Chocolate cremeux with lime butterscotch sauce Schokoladencremeux mit Limetten-Butterscotch-Sauce	
Pain perdu "pudding" aux cerises et amandes	11
Cherry and almond bread and butter pudding Kirsch- und Mandelbrot und Butterpudding	
Café Gourmand - un assortiment de nos desserts avec thé ou café	15
Café Gourmand - an assortment of our desserts with tea or coffee Kaffee Gourmand - eine Auswahl unserer Desserts mit Tee oder Kaffee	
Crèmes glacées maison - vanille, chocolat, café, caramel, pistache	4 p/boule
Homemade ice creams - vanilla, chocolate, coffee, caramel, pistachio Selbst gemachtes Eis - Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Pistazien	
Sorbets maison - fruits des bois, abricot, mangue	4 p/boule
Homemade sorbets - fruits of the forest, apricot, mango Hausgemachte Sorbets - Waldfrüchte, Aprikose, Mango	

Origines de la Viande: Boeuf, agneau et viandes séchées - Valais, porc et poulet - Suisse, Canard - France