

Dents de Veisivi

ENTRÉES

Salade mêlée 9.-

Petite salade valaisanne 15.-

Salade mêlée avec viande séchée, jambon cru, fromage de la région, saucisse

Marbré de foie gras framboise 18.-

Terrine de foie gras mariné au novembre rouge

Risotto printanier 19.-

Risotto aux asperges, parfumé au safran et parsemé de fromage d'alpage

Burrata estivale 17.-

Burrata accompagnée de fraises, tomates cerises et pesto de mélisse pistache

Assiette de viande séchée 17.-

Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten à Vex 80g

LE RÖSTI FAIT MAISON

Rösti valaisan 19.-

tomates, fromage de la région

Rösti lardons 18.-

lardon fumé

Rösti géant 21.-

tomates, lardons et tomme de la région

Rösti tomme 19.-

tomme de la région



Dents de Veisivi

PLATS TRADITIONNELS

Assiette valaisanne	25.-
Jambon, aiguillette, lard, saucisses du boucher Rigal et fromage de la région – 150g	
Assiette de viande séchée	27.-
Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten Vex 120g	
Plat valaisan	28.-
jambon, aiguillette, lard, saucisses du boucher de Vex et fromage de la région – 180g	
Fondue au fromage nature	23.-
minimum 2 personnes	
Fondue aux morilles	28.-
minimum 2 personnes	

LE CAQUELON « VEISIVARDE » (MIN. 2 PERS.)

BŒUF D'HÉRENS ET PORC SUISSE MARINÉS AUX ÉPICES MAISON

Bouillon – 200g.	35.-
Bouillon – 250g.	40.-
Vin et légumes 200g.	37.-
Vin et légumes 250g.	42.-
Supplément de viande 100g.	12.-



Dents de Veisivi

SUGGESTIONS DU MOMENT

Asperges du Valais, jambon cru boucherie de Rigal à Vex
et mousseline à l'ail des ours
17.- / 25.-

Asperges du Valais et noix de Saint-Jacques snackées mousse de
poireaux
19.- / 27.-

Burger d'Hérens dans son bun au seigle, lard grillé, oignons confis et
tomme de la région, sauce barbecue ou moutarde maison avec frites
25.-

Mignon de porc du Valais aux agrumes sous sa croute aromatique
avec frites ou roesti
37.-

Epaule d'agneau du Valais effilochée et cuite à basse température
accompagnée de ses légumes et crème de panais
Fr. 38.-

Tournedos de bœuf d'Hérens 39.-
accompagné des légumes du moment et frites ou roesti
sauce morilles 6.-
beurre de laiterie café de paris 5.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel
150 g. 21.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel
250 g. 27.-

Tartare de bœuf d'Hérens estival
bœuf avec pistaches et burrata 29.-

Supplément frites ou roesti 4.-



Pour les allergies ou intolérances, nos collaborateurs sauront vous renseigner.

