



DENTS DE VEISIVI

Hôtel & Restaurant



ENTRÉES FROIDES

Salade mêlée 9.-

Salade valaisanne 19.-

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

Marbré de foie gras de saison 19.-

Salade César 17.-

Salade verte avec poulet crisp, rebibes fromage d'alpage, croutons lardons sauce césar

Aiguillette de bœuf à l'ancienne 18.-

Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten à Vex 80g

Burrata estivale 18.-

Burrata sur tomates multicolores et pesto de pistache maison

ENTRÉES CHAUDES

Risotto du moment 22.-

Risotto aux morilles et parsemé de fromage d'alpage

PLATS TRADITIONNELS

Assiette valaisanne	25.-
Jambon, aiguillette, lard, saucisses du boucher Rigal et fromage de la région – 150g	
Aiguillette de bœuf	27.-
Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten Vex 120g	
Roesti aux lardons	18.-
Roesti à la tomme de La Forclaz	19.-

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

BŒUF D'HÉRENS ET PORC SUISSE MARINÉS AUX ÉPICES MAISON

Bouillon – 200g.	37.-
Bouillon – 250g.	42.-
Vin et légumes 200g.	39.-
Vin et légumes 250g.	44.-
Supplément de viande 100g.	13.-

SUGGESTIONS DU MOMENT

Risotto du moment

Risotto aux morilles et fromage d'alpage

32.-

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

25.-

Epaule d'agneau du Valais effilochée et cuite à basse température accompagnée de ses légumes frites ou roesti

38.-

Saumon Suisse accompagné de ses légumes de saison

37.-

Tournedos de bœuf d'Hérens 42.-

accompagné des légumes du moment et frites ou roesti

sauce morilles 6.-

beurre de laiterie aux herbes de notre jardin 5.-

Tartare estival pistaches-burrata 29.-

140 g. viande + 120 g. burrata

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel

150 g. 24.-

250 g. 29.-

Supplément frites ou roesti 5.-

Pour les allergies ou intolérances, nos collaborateurs sauront vous renseigner. Pain valaisan, porc suisse et agneau alpstein igp

les prix des plats indiqués s'adressent à une personne. Une assiette partagée engendrera un supplément de Fr. 10.-

