

# Dents de Veisivi

## ENTRÉES, SALADES OU PETITE FAIM

Salade mêlée	9.-
Salade valaisanne	19.-
Salade mêlée avec viande séchée, jambon cru, fromage de la région, saucisse	
Pilon de poulet laqué au miel	20.-
Grande salade mêlée agrémenté de pilons épicés et laqués au miel	
Salade du mayen	19.-
Sérac de la région snacké sur salade verte, tomates et noix	
Marbré de foie gras framboise	18.-
Ballotine de foie gras aux framboises	
Gazpacho maison	12.-
Burrata estivale	18.-
Burrata accompagnée de fraises et tomates et pesto de mélisse pistache	
Assiette de viande séchée	18.-
Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten à Vex 80g	
Tataki valaisan de bœuf d'Hérens	22.-
Foie gras « Veisiviarde »	19.-
Foie gras emballé par des tranches de bœuf sur lit de roquette de notre jardin	
Vitello Tonnato	22.-
Veau du Valais ou Suisse cuit à basse température avec son tonnato maison	

# Dents de Veisivi

## LE CAQUELON « VEISIVARDE »

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

## PLATS TRADITIONNELS

Planchette valaisanne « Rigal à Vex »	25.-
Jambon, aiguillette, lard, saucisses et fromage de la région – 150g	
Assiette de viande séchée	27.-
Aiguillette artisanale du boucher Rigal-Zermatten Vex 120g	
Fondue au fromage nature	25.-
minimum 2 personnes	
Fondue aux morilles	29.-
minimum 2 personnes	

## LE RÖSTI FAIT MAISON

Rösti valaisan	19.-
tomates et fromage	
Rösti lardon	18.-
lardons	
Rösti géant	21.-
tomates lardons et tomme	
Rösti tomme	19.-



# Dents de Veisivi

## SUGGESTIONS DU MOMENT

Agneau de la région (ou CH), effilochée cuit à basse température à l'ancienne dans son jus de thym citronné du jardin, accompagné de ses légumes de saison

35.-

Perches du Valais Loë colorées au beurre de laiterie accompagnées du risotto framboise et légumes du moment

45.-

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

27.-

Travers de porc Thurgovie aux arômes de citron vert, gingembre, reine des prés et accompagnée des légumes du moment avec frite ou rösti

32.-

Tournedos de bœuf d'Hérens 1<sup>er</sup> choix 42.-

accompagné des légumes du moment

sauce morilles 6.-

beurre de laiterie café de paris 5.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens traditionnel

150 g. 24.-

250 g. 29.-

Tartare de filet de bœuf d'Hérens aux pistaches et burrata Fribourgeoise

(selon disponibilité)

140 g. viande + 120 g. burrata 29.-

Supplément frites ou roesti 5.-

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

