

*Nous vous souhaitons la bienvenue  
dans notre établissement*

*Nous sommes fermés les dimanches soir, lundis et mardis*



*Nous organisons également vos banquets  
jusqu'à plus de cent personnes dans nos salles.*

*Demandez notre fascicule de menus ou téléchargez-le  
sur notre site internet : [www.sarvaz.ch](http://www.sarvaz.ch)*

*« Cher client, chère cliente »*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des  
informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou  
des intolérances.*

*Famille Michellod*

*« Lieber Gast »*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter  
auf Anfrage gerne.*

*Familie Michellod»*

# Menu sous les flocons

*Foie gras poêlé, pomme et toast aux épices de Noël*

*Entenleber gebraten mit Äpfeln, Lebkuchenbrioche*



*Filets de perches du Valais au safran et risotto*

*Eglifilet aus dem Wallis mit Safran und Risotto*



*Racks d'agneau au jus au thym*

*Gratin de pommes de terre et éventail de légumes*

*Lamm Kotelett mit Thymian Sauce*

*Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*



*Gâteau au chocolat, pommes confites et glace aux épices de Noël*

*Schokoladen Kuchen, konfirte Äpfel und Lebkuchen-Gewürz-Eis*

**1 entrée à choix, plat principal et dessert** 64.—

*1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert*

**2 entrées à choix, plat principal et dessert** 78.—

*2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert*

# Les entrées chaudes et froides

<i>Bouquet de salades mêlée ou salade verte</i>	9.50
<i>Gemischter oder grüner Salat</i>	
<i>6 escargots gratinés aux herbes</i>	14.—
<i>6 Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter</i>	
<i>12 escargots gratinés aux herbes</i>	26.—
<i>12 Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter</i>	
<i>Foie gras poêlé, pommes rôtie, toast aux épices de Noël</i>	28.—
<i>Entenleber gebraten mit Äpfeln, Lebkuchenbrioche</i>	
<i>Terrine de chamois et foie gras et bouquet de salades</i>	23.—
<i>Gams Terrine mit Entenleber, Haselnüssen und Salat Bouquet</i>	
<i>Crème de courge aux gambas et céleri frit</i>	16.—
<i>Kürbiscremesuppe mit Riesenkrevetten und frittiertem Sellerie</i>	
<i>Crème de courge aux croûtons et céleri frit</i>	9.50
<i>Kürbiscremesuppe mit Brotroutons und frittiertem Sellerie</i>	
<i>Filets de perches du Valais au safran, risotto</i>	24.—
<i>Eglifilet aus dem Wallis mit Safran und Risotto</i>	
<i>Filet de saumon des Grisons au poireau et curry</i>	19.—
<i>Lachs Filet aus Graubünden mit Lauch und Curry</i>	

# Les spécialités du Grand-Père Joseph

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz	18.—	39.—

*La portion est servie en 2 fois*

*(Grillées au beurre avec des oignons, herbes et poivre concassé)*

*Froschschenkel nach "Sarvaz" Art*

*Dieses Gericht wird in 2 Portionen serviert*

*(In Butter und Zwiebeln, feinen Kräutern und Pfeffer gebraten)*

*Selon l'affluence, il se peut que nous ne puissions pas servir les cuisses de grenouilles*

Filets de perches du Valais aux fines herbes	24.—	45.—
Eglifilet aus dem Wallis an feinen Kräutern		

*Les spécialités du Grand-père Joseph sont servies en portion avec une salade mêlée et un accompagnement à choix:*

*Riz basmati, pommes nature, tagliatelles ou frites*

*Supplément pour un accompagnement servi avec une entrée : 2.50*

*Die Spezialitäten von Opa Joseph als Portion werden mit einem gemischtem*

*Salat und einer Beilage nach Wahl serviert:*

*Basmati Reis, Salzkartoffeln, Tagliatelle oder Frites.*

*Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 2.50*

## Les plats principaux

Tartare de bœuf, bouquet de salades, toast et beurre	36.—
Rinds-Tatar, Salatbouquet, Toast und Butter	
Cœur de filet de bœuf au poivre noir, pommes dauphines	52.—
Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer, Dauphine-Kartoffel	
Duo de cerf et chevreuil aux myrtilles, tagliatelles	49.—
Reh und Hirsch Medaillon mit schwarzen Johannisbeeren, Tagliatelle	
Choucroute maison garnie	27.—
Hausgemachtes Sauerkraut garniert	
Joues de veau braisées aux aromates, purée de légumes oubliés	34.—
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gewürzen und Gemüse Püree	
Filets de perches du Valais au safran, risotto	45.—
Eglifilet aus dem Wallis mit Safran und Risotto	
Filet de saumon des Grisons au poireau et curry	36.—
Lachs Filet aus Graubünden mit Lauch und Curry	

## les mets végétariens

Galettes de quinoa, bouquet de légumes et riz basmati	22.—
Quinoa-Gemüsetätschli mit Reis, Gemüse	
Lasagne aux légumes et sauce tomate	23.—
Gemüse Lasagne mit Tomatensauce	

## Les fondues dès 2 personnes

Fondue nature	24.—
Käsefondue natur	
Fondue aux tomates et pommes de terre en robe	26.—
Käsefondue mit Tomaten, Pellkartoffeln	
Fondue aux champignons	27.—
Käsefondue mit Pilzen	

## les mets valaisans

½ Assiette valaisanne	18.—
½ Walliser Teller (4 Sorten mit Käse)	
Assiette valaisanne	28.—
Walliser Teller (4 Sorten mit Käse)	
½ Assiette viande séchée	19.—
½ Trockenfleisch Teller	
Assiette de viande séchée	29.—
Trockenfleisch Teller	
Gratin de pâtes à la viande séchée et fromages	23.—
Gratinierte Nudeln mit Trockenfleisch und Käse	

# Les desserts

<i>Assiette de fromages valaisans</i> <i>Walliserkäseteller</i>	13.—
<i>Gâteau au chocolat, pommes confites et glace aux épices de Noël</i> <i>Schokoladen Kuchen, konfirte Äpfel und Lebkuchen-Gewürz-Eis</i>	13.50
<i>Petit vacherin glacé maison (glace poire et cannelle)</i> <i>Hausgemachte Windtorte (Birne und Zimt Eis)</i>	13.50
<i>Trio de desserts de saison</i> <i>Dreierlei Saison Desserts</i>	13.50
<i>Crème brûlée aux clémentines et éclats de chocolat</i> <i>Crème brûlée mit Clementinen und Schokolade</i>	12.50
<i>Financier aux amandes et parfait glacé prunes (sans lactose et gluten)</i> <i>Finanzgebäck mit Mandeln, Pflaumenhalbgefrorenes (Gluten/Lactose frei)</i>	13.50

