

*Nous vous souhaitons la bienvenue  
dans notre établissement*



*Cette année, cela fait 61 ans que le Relais de la Sarvaz appartient à la famille Michellod et la troisième génération se prépare gentiment à poursuivre la tradition.*

*Cher client, chère cliente*

*Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront 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*

*Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.*

# *Menu du printemps*

*Printanière d'asperges, tartare de sandre de Susten à l'ail des ours*  
*Frühlingspargelsalat und Susten-Zandertartar mit Bärlauch*



*Feuilleté d'asperges, ris de veau et morilles*  
*Spargel Blätterteig mit Kalbsmilken und Morcheln*



*Mignons d'agneau au thym*

*Purée de pommes de terre et éventail de légumes*

*Lammnierstücke mit Thymian*  
*Kartoffelmousseline und Gemüsebouquet*



*Panna Cotta aux pistaches et fraises*  
*Panna Cotta mit Pistazien und Erdbeeren*



**1 entrée à choix, plat principal et dessert 69.—**

*1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert*

**2 entrées à choix, plat principal et dessert 83.—**

*2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert*

*Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.*

# Les asperges de Saillon

Notre producteur : Max Spycher



	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Asperges de Saillon, sauce mayonnaise maison	19.—	38. —
Spargel aus Saillon mit hausgemachter Mayonnaise		
Jambon cru d'Anniviers	7.—	14.—
Rohschinken aus dem Val Anniviers		

*Les portions d'asperges et de jambon sont servies en 2 fois*

*Die Portion wird 2-mal serviert*

*Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.*

## Les fantaisies

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Crème d'asperges, espuma de jambon cru et cerfeuil Spargelcremesuppe, Rohschinken Espuma und Kerbel	11.—	
Salade d'asperges, œuf à la coque, magret fumé et croûtons Frühlingsspargelsalat, Vierminutenei, geräucherte Entenbrust und Croutons	25.—	
Salade d'asperges, tartare de sandre de Susten, ail des ours Spargelsalat, Susten-Zandertartar, Bärlauch	29.—	44.—
Feuilleté d'asperges, ris de veau poêlés et morilles fraîches Spargel Blätterteiggebäck mit Kalbsmilken und frischen Morcheln	28.—	42.—

## Les entrées chaudes et froides

Bouquet de salades mêlée ou salade verte Gemischter oder grüner Salat	10.—
6 escargots gratinés aux herbes 6 Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter	15.—
12 escargots gratinés aux herbes 12 Schnecken gratiniert mit Kräuterbutter	28.—

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# Les spécialités du Grand-père Joseph

	<u>Entrée</u>	<u>Plat principal</u>
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz	21.—	42.—
Grillées au beurre avec oignons, herbes et poivre concassé		
La portion est servie en 2 fois.		

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Froschschenkel nach "Sarvaz" Art	21.—	42.—
In Butter und Zwiebeln, feinen Kräutern und Pfeffer gebraten		
Dieses Gericht wird in 2 Portionen serviert.		

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

	<u>Entrée</u>	<u>Plat principal</u>
Filets de perches de Rarogne aux fines herbes	27.—	49.—
	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Raron-Eglifilets an feinen Kräutern	27.—	49.—

Les spécialités du Grand-père Joseph en portion sont servies  
avec une salade mêlée en entrée ainsi qu'un accompagnement à choix :  
Riz basmati, pommes nature, purée de pommes de terre ou frites  
Supplément pour un accompagnement avec une entrée : 3.—

Die Spezialitäten von Opa Joseph als Portion werden  
mit einem gemischten Salat und einer Beilage nach Wahl serviert:  
Basmati Reis, Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen, kartoffelpüree,  
KartoffelKnusperli oder Frites.

Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 3.—

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# Les plats principaux

Menu du jour est servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 24.—  
Der Tagesteller wird nur von Mittwoch bis Freitag am Mittag serviert

Mignons d'agneau au thym, purée de pommes de terre 49.—  
Lammnierstücke mit Thymian Kartoffelmousseline

Tartare de bœuf, bouquet de salades, toast ou frites 38.—  
Rinds-Tatar, Salatbouquet, Toast oder Frites

Cœur de filet de bœuf aux morilles, galettes de pomme de terre 59.—  
Rinderfilet mit Morcheln, Kartoffelplätzchen

Escalope de porc aux champignons, pommes frites 32.—  
Schweineschnitzel mit Pilzen, pommes frites

Ris de veau sautés au girofle, croustillant de pommes de terre 46.—  
In Nelken sautierte Kalbsmilken, Kartoffelknusperli

Saumon de Lostallo, petits légumes, asperges et riz basmati 44.—  
Lachs aus Lostallo, kleines Gemüse, Spargel und Basmatireis

## Les fondues dès 2 personnes

Fondue nature	25.—
Käsefondue natur	
Fondue à l'ail des ours	27.—
Käsefondue mit Bärlauch	

## Les mets végétariens

Galettes de légumes et quinoa, riz basmati et bouquet de légumes	24.—
Quinoa-Gemüsetätschli mit Basmati-Reis und Gemüse	
Quiche au fromage, légumes, asperges et bouquet de salades	24.—
Hausgemachte Quiche mit Käse, Gemüse und Spargel und Salatbouquet	

## Les mets valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Assiette valaisanne	19.—	29.—
Walliser Teller (4 Sorten mit Käse)		
Assiette viande séchée	20.—	30.—
Trockenfleisch Teller		
Poêlée de penne aux asperges et jambon cru		28.—
Pennepfanne mit Spargel und Rohschinken		

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# *Nos douceurs*

---

<i>Assiette de fromages valaisans</i>	<i>15.—</i>
<i>Walliserkäseteller</i>	
<i>Panna cotta aux pistaches et fraises</i>	<i>15.—</i>
<i>Blätterteiggebäck mit Erdbeeren</i>	
<i>Tartelette aux agrumes et sorbet à l'orange</i>	<i>15.—</i>
<i>Zitrusfruchttörtchen und Orangensorbert</i>	
<i>Trio de desserts de saison</i>	<i>15.—</i>
<i>Dreierlei Saison Desserts</i>	
<i>Crème brûlée aux fèves de tonka</i>	<i>14.—</i>
<i>Crème brûlée mit Tonkabohnen</i>	
<b><u>Dessert sans lactose et sans gluten :</u></b>	
<i>Financier aux châtaignes et parfait glacé fraises</i>	<i>15.—</i>
<i>Finanzgebäck mit Kastanien, Erdbeerenhalbgefrorenes</i>	

*Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.*