

FER A CHEVAL

MENU



HOTEL DE L'ETRIER

Crans-Montana



Les Entrées

| | |
|---|-------|
| Salade verte, Graines torréfiées  | 14CHF |
| Green salad, grafted seeds | |
| Salade mêlée  | 18CHF |
| Season mixed salad | |
| Jambon & Melon | 22CHF |
| Ham & Melon | |
| Gravlax de saumon, crème raifort, toast | 28CHF |
| Salmon Gravlax, horseradish cream, toast | |
| Tomate mozzarella, tomates cerises marinées au basilic  | 26CHF |
| & roquette, mozzarella di buffala | |
| Marinated cherry tomatoes with basil and arugula, mozzaralla di buffala | |
| Potage du jour maison | 20CHF |
| Homemade soup of the day | |
| Assiette valaisanne 120g | 28CHF |
| Valaisan platter, raw cured ham, dried beef, bacon, cheese | |
| Assiette Viande Séchée (Valais IGP) 120g | 30CHF |
| Local dried beef platter | |
| Portion de raclette  | 10CHF |
| Portion of raclette | |

Prix en francs suisses, tva inclus

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

La Raclette



Dégustation de 2 fromages d'alpage à discrétion avec pommes de terre et garniture traditionnel

2 Locals melted cheeses, as much as you can eat with potatoes and traditional garnish

39CHF

Les Fondues

Fondue Mondralèche

Alpage, Gruyère, Vacherin

35CHF

Fondue Cabane des Violettes

Vacherin, Gruyère

39CHF

Fondue Tomate avec ses pommes de terre

Tomatoes flavored cheese fondue served with potatoes

37CHF

Fondue Chinoise 200g de viande, par personne

Servie avec frites maison et riz, sauces (cocktail, cenovis, tartare, curry, wasabi)

Beef cooked in a vegetable stock, homemade french fries, rice, homemade sauces

51CHF

Supplément 100g de viande de boeuf

Supplement 100g raw beef

15CHF

Supplément assiette de légumes ou salade

Supplement vegetable plate or salad

12CHF

Nos fondues sont servies pour minimum 2 personnes, prix par personne

Les Plats

Entrecote de boeuf 200g, beurre café de Paris maison 49CHF
garniture du jour

Beef steak, cafe de Paris butter, garnish of the day

Côtelettes d'agneau, frites maison, ratatouille maison 41CHF
Lamb chops, homemade french fries, ratatouille

Suprême de poulet dans son jus, risotto aux petits légumes
Chicken breast in its juice, risotto with vegetables 39CHF

Risotto aux Gambas 37CHF
Prawns risotto

Poisson du jour, sauce vierge 39CHF
Fish of the day, garnish of the day

Les Desserts

| | |
|---|----------|
| Ananas au Kirsch , glace vanille Pineapple and Kirsch, vanilla ice cream | 18CHF |
| Meringue double crème/ avec fruits rouges Meringue and double cream / with red fruits | 18/25CHF |
| Moelleux au chocolat , glace vanille Chocolate cake with vanilla ice-cream | 20CHF |
| Coupe de fruits rouges et coulis Red fruits cup with coulis | 18CHF |
| Salade de fruits maison Fresh fruit salad | 18CHF |
| Mousse au chocolat Chocolate mousse | 15CHF |
| Panna cotta aux fruits rouges Red fruits panna cotta | 15CHF |
| Tiramisu | 15CHF |
| Coupe Danemark , glace vanille, chocolat chaud fondu, crème chantilly Vanilla ice-cream with hot chocolate and whipped cream | 16CHF |
| Sorbet arrosé Sorbet with alcool | 16CHF |
| Boule de glace ou sorbet , vanille, chocolat, pistache, stracciatella, caramel, meringue, menthe-chocolat, noix de coco, verveine, fraise, passion, abricot, poire, citron, café Ice-cream or sorbet | 6CHF |