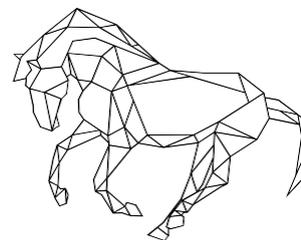


Le Fer à Cheval



ENTREES

✓ Petite salade verte , graines torrifiées	10.00
<i>Small green salad with seeds</i>	
✓ Salade mêlée de saison	14.00
<i>Seasonal mixed salad</i>	
✓ Assiette Valaisanne 120 gr	26.00
<i>Valais platter (raw cured ham, air dried beef, bacon, cheese)</i>	
Assiette Viande Séchée 120 gr	30.00
<i>Air dried beef platter</i>	
Portion de raclette	10.00

PLATS

✓ Fondue au fromage Mondralèche	prix p.p.	30.00
✓ Fondue au fromage Grand Cru Philippe Rochat	prix p.p.	35.00
<i>Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP</i>		
✓ Fondue au tomate avec ses pommes de terre	prix p.p.	35.00
Raclette	prix p.p.	36.00
✓ Dégustation de 2 fromages d'alpage, à discrétion		
<i>2 local melted cheeses, as much as you can eat</i>		
Fondue chinoise 200 gr viande de *bœuf (min 2 pers.)	prix p.p.	42.00
Servi avec frites maison et riz, 5 sauces		
<i>Beef cooked in a home made stock, fresh fries, rice, sauces</i>		
Supplément 100 gr viande *bœuf		10.00
<i>Extra beef meet 100 gr</i>		
Entrecôte de *bœuf, sauce café de Paris		45.00
<i>Beef steak, cafe de Paris sauce, garnish of the day</i>		
Coquelet		32.00
<i>Cockerel, garnish of the day</i>		
Poisson du jour		35.00
<i>Fish of the day</i>		
Côtelettes d'agneau		35.00
<i>Lamb chop</i>		
Risotto aux gambas		35.00
<i>Risotto with prawns</i>		

DESSERTS

Boule de glace	5.00
<i>Scoop of ice cream</i>	
Coupe Danemark	15.00
<i>Vanilla ice cream, melted dark chocolate and Chantilly cream</i>	
Coupe de fruits rouges	15.00
<i>Cup of red fruits</i>	
Mousse au chocolat	15.00
Panna Cotta aux fruits rouges	15.00
<i>Red fruit panna cotta</i>	
Tiramisu	15.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	15.00
<i>Chocolat moelleux with vanilla ice cream</i>	

Prix en francs suisses, tva et service inclus

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

* Origine Viande Séchée, Coquelet, viande de Bœuf : Suisse