



MA PARENTHÈSE
GUSTATIVE
#ANZEINDADDICT

En Guete!

UNSERE VORSPEISEN

Tagessuppe <i>Mit Croutons und geriebenem Käse serviert</i>	 	11.--
La Soupe de chalet <i>Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Spinat, Milch, Macaronis, Rahm, Käsespäne von der Alp d'Aï</i>	  	19.--
Brennnesselsuppe von Anzeindaz <i>Kartoffelwürfel, Brennnesselblätter, Rahm</i> Mit Croûtons serviert	 	13.--
Bruschetta mit Ziegenfrischkäse von Anzeindaz <i>Ziegenfrischkäse, Brot, Olivenöl, Thymian, Knoblauch, Zwiebeln, Honig, Walnusskerne</i>	  	3 Stk. 12.-- 6 Stk. 20.--
L'Ardoise du Refuge <i>Trockenfleisch, Rindswurst von «Cergnement», gebratener Speck, Rohschinken, Alpkäse von der Tour d'Aï</i>	 	1/2 18.-- 26.--
Nur Trockenfleisch 100g		25.--

UNSERE SALATE

La Tour Salat <i>Gemischter Salat, Tomaten, Croutons, hartgekochtes Ei, geschnetzeltes Pouletfleisch, Käsespäne Tour d'Aï</i>	 	23.--
Gemischter Salat <i>Klein (kl. Schüssel) / Gross (Teller)</i> <i>+ 1 hartgekochtes Ei (+ Fr. 2.-)</i>		7.-- 12.--

UNSERE SALZIGEN CRÊPES

La Montagnarde <i>Buchweizencrêpe, Reblochon Käse, Kartoffeln, Speck, Crème Fraîche</i> Mit einem Salat zur Vorspeise	 	20.--
La Cabriole <i>Buchweizencrêpe, frischer Ziegenkäse von Anzeindaz, Crème Fraîche, Nüsse, Honig</i> Mit einem Salat zur Vorspeise	 	20.--

*** **Geteiltes Gericht: Teller & zusätzliches Besteck 3.--**

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an
an das Servicepersonal. Vielen Dank! ***

UNSERE HAUPTSPEISEN

<p>Paillasson d'Anzeindaz <i>Rösti und Karotten, «Tomme vaudoise» gratiniert mit Honig</i> Mit einem Salat zur Vorspeise</p>		23.--
<p>Macaroni du Refuge <i>Macaronis, Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, Käse von d'Aï, Creme Fraiche</i> Dazu gibt es das klassische Apfelmus</p>		23.--
<p>Risotto mit Spinat und Ziegenkäse von Anzeindaz <i>Reis, Spinat, Weisswein, Zwiebeln, Parmesan, Ziegenkäse</i> Mit einem Salat zur Vorspeise</p>		23.--
<p>Tartiflette <i>Kartoffelwürfel, Reblochon Käse, Räucherspeckwürfel, Zwiebeln, Weisswein</i> Mit einem Salat zur Vorspeise</p>		23.--
<p>Croûte au fromage Nature <i>Getoastetes Brot, Weisswein, Zwiebeln, Raclettekäse und Essiggurken</i> + Schinken (+Fr. 3.-) / + Spiegelei (+Fr. 2.--)</p>		20.--
<p>Bratwurst (Schweiz/180g) <i>Bauern Schweinsbratwurst, Wein- und Zwiebelsauce, Spätzli</i> Mit einem Salat zur Vorspeise</p>		23.--
<p>Fondue (ab 2 p. / Zuschlag Fr. 2.- wenn Einzelperson) <i>Fondue (60% Vacherin, 40% Gruyère)</i> Mit Brot und Kartoffeln serviert</p>		26.--

220g

FÜR DIE KLEINEN (bis 12 Jahre)

<p>Macaronis du Refuge <i>Macaronis, Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, geriebener Käse von d'Aï, Creme Fraiche</i> Zusätzlich: das klassische Apfelmus</p>		12.--
		3.--
<p>Macaronis au beurre <i>Tomatensauce, geriebener Käse von d'Aï</i></p>		10.--

*** **Geteiltes Gericht: Teller & zusätzliches Besteck 3.--**

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an
an das Servicepersonal. Vielen Dank! ***

DESSERT

Hausgemachter Obstkuchen (siehe Tagesanzeige)	 	ab 7.--
Meringue mit Doppelrahm, Heidelbeercoulis	 	10.--
Süsse Crêpes	 	
• Butter und Zucker		7.--
• Zitronen Ingwer		8.--
• Crunchy (Ovomaltine-Aufstrich)		8.--
• Konfitüre (Himbeer oder Aprikose)		8.--
• La Valaisanne (mit Heidelbeeren)		10.--
Zusätzlich:		
• Doppelrahm		3.50
• Schlagrahm		2.--
• Kugel Vanille Glacé		2.50
Cornet Glacé		
<i>Vanille / Schokolade / Erdbeer</i>		3.50
Raketen Glacé		2.--