



MA PARENTHÈSE
GUSTATIVE
#ANZEINDADDICT

En Guete!

WILDKARTE REFUGE



Jägerplatte <i>Hirschtrockenfleisch, Wildschweinsalami mit Nüssen, Hirschsalametti (70g, CH)</i>		19.--
Kürbiscremesuppe mit Marronimousse	 	13.--
Gämsenragout nach Refuge-Art (200g / Slovénie) <i>Serviert mit 4 herbstlichen Beilagen und hausgemachten Spätzli</i>	 	40.--
«La chasse bredouille» <i>Serviert mit 4 herbstlichen Beilagen und hausgemachten Spätzli</i>	  	32.--
Marroni-Doppelrahm-Kuchen	 	9.--
Pflaumen in Rotwein		7.50

Menü: Kürbiscremesuppe + Gämsenragout: **49.--**

Unsere Weinempfehlungen

(** = auch in 0.5l)

Gamaret**	Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	39.--
Noir de Duin**	Gamaret/Garanoir/Merlot Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	42.--
Merlot**	Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	39.--
Fumin**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	59.--
Syrah du papa Jean**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.7 lt	42.--
Syrah**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne Sauvage**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	49.--
Humagne	JC Juillard - Chamoson	0.7 lt	39.--
Cornalin**	A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	55.--
Nuit St Léonard**	Cornalin/Humagne/Syrah A & Ch Bétrisey - St Léonard	0.75 lt	59.--
Rubis Noir**	Cab, Sauv/-Franc/Jura/Gamaret/Garanoir/Syrah Celliers Ollon	0.75 lt	59.--
Ardevine**	Syrah/Humagne/Merlot/Diolinoir M. Boven - Chamoson	0.7 lt	59.--

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

UNSERE VORSPEISEN

Tagessuppe <i>Mit Croutons und geriebenem Käse serviert</i>	 	11.--
Kürbiscremesuppe mit Marronimousse	 	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.--
Jägerplatte <i>Hirschtrockenfleisch, Wildschweinsalami mit Nüssen, Hirschsalametti (70g, CH)</i>		19.--

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) + 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 das Servicepersonal. Vielen Dank! ***

UNSERE HAUPTSPEISEN

Paillasson d'Anzeindaz <i>Rösti und Karotten, «Tomme vaudoise» gratiniert mit Honig</i> Mit einem Salat zur Vorspeise	 	23.--
Macaroni du Refuge <i>Macaronis, Kartoffelwürfel, Speck, Zwiebeln, Käse von d'Aï, Creme Fraiche</i> Dazu gibt es das klassische Apfelmus	 	23.--
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse von Anzeindaz <i>Reis, Spinat, Weisswein, Zwiebeln, Parmesan, Ziegenkäse</i> Mit einem Salat zur Vorspeise	 	23.--
Croûte au fromage Nature <i>Getoastetes Brot, Weisswein, Zwiebeln, Raclettekäse und Essiggurken + Schinken (+Fr. 3.-) / + Spiegelei (+Fr. 2.--)</i>	  	20.--
Bratwurst (Schweiz/180g) <i>Bauern Schweinsbratwurst, Wein- und Zwiebelsauce, Spätzli</i> Mit einem Salat zur Vorspeise		23.--
Fondue (ab 2 p. / Zuschlag Fr. 2.- wenn Einzelperson) <i>Fondue (60% Vacherin, 40% Gruyère)</i> Mit Brot und Kartoffeln serviert	  220g	26.--

FÜR DIE KLEINEN (bis 12 Jahre)

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

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

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

DESSERT

Hausgemachter Obstkuchen (siehe Tagesanzeige)



ab 7.--

Meringue mit Doppelrahm, Heidelbeercoulis



10.--

Süsse Crêpes

- Butter und Zucker
- Zitronen Ingwer
- Crunchy (Ovomaltine-Aufstrich)
- Konfitüre (Himbeer oder Aprikose)
- La Valaisanne (mit Heidelbeeren)



7.--

8.--

8.--

8.--

10.--

Zusätzlich:

- Doppelrahm
- Schlagrahm
- Kugel Vanille Glacé

3.50

2.--

2.50

Cornet Glacé

Vanille / Schokolade / Erdbeer

3.50

Raketen Glacé

2.--